

Dinner for Christmas vom 30.11.2011

Menü

Feldsalat an Preiselbeer-Dressing
mit gebratenem Hirschrücken

Parmesanschaumsuppe mit Tomatenbruschetta

Lammfilet gebraten
auf Gemüsegröstel

Kalbshälfte im Wirsingmantel
auf Steinpilz-Risotto

Lebkuchengewürz-Mousse
mit Zimtsauerkirschen

Feldsalat mit Preiselbeerdressing und gebratenem Hirschrücken

(für 4 Personen)

Feldsalat geputzt	200 g
Zwiebelwürfelchen	20 g
Süßer Senf	2 TL
Balsamico hell	4 EL
Preiselbeermarmelade	25 g
Walnussöl	4 EL
Wasser	4 EL
Salz, Pfeffer	
Hirschrücken	300 g

Zubereitung:

Zwiebel, Senf, Wasser, Preiselbeer und Essig in einer Schüssel verrühren, mit Öl aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hirschrücken würzen, in Sonnenblumenöl anbraten und bei 120°C garen.

Parmesanschaumsuppe mit Tomatenbruschetta

(für 4 Personen)

Parmesan gerieben	100	g
Hühnerbrühe	500	ml
Zwiebelwürfelchen	50	ml
Weißwein	200	ml
Sahne	200	ml
Mondamin	1	TI
Baguette	4	Scheiben
Olivenöl		
Tomatenconcasse	2	Tomaten

Zubereitung:

Brühe mit Weißwein und Zwiebeln auf die Hälfte einkochen. Mit Sahne aufgießen, abschmecken und leicht mit Mondamin binden. Mit dem Zauberstab mixen und den Parmesan langsam dazugeben. Die Baguettescheiben mit Olivenöl goldgelb braten. Das Concasse würzen und auf den Baguettescheiben verteilen.

Lammfilet gebraten auf Gemüsegröstel

(für 4 Personen)

Lammfilet	4 Stk
Sonnenblumenöl	
Kartoffeln geschält	100 g
Zucchini	50 g
Paprika	50 g
Tomaten	2 Stk
Panierbrot	1 TI
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Die Kartoffeln in ca. 5mm Würfel schneiden und ins Wasser legen. Die Tomaten für ca. 10 Sek. in kochendes Wasser geben und dann sofort in kaltes Wasser legen zum runterkühlen. Jetzt die Haut abziehen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die übriggebliebene Tomatenwand in Würfel schneiden.

Die Lammfilets würzen, anbraten und im Ofen bei 90°C garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Butter anbraten, dann die Zucchini und die Paprika dazugeben und kurz angaren. Zum Schluss die Tomaten hineingeben, abschmecken und mit etwas Panierbrot hineinstreuen um den Saft zu binden.

Kalbshüfte im Wirsingmantel auf Steinpilz-Risotto

(für 4 Personen)

Kalbshüfte	400 g
Hähnchenbrust	100 g
Sahne	100 g
Wirsingblätter	4 Stk.
Risotto	200 g
Olivenöl	4 El
Zwiebelwürfelchen	½ Stk
Weisswein	100 ml
Hühnerbrühe	300 ml
Steinpilze getrocknet	10 g
Butter	50 g
Parmesan gerieben	25 g

Zubereitung:

Hähnchenbrust fein schneiden würzen und im Mixer verkleinern. Die Sahne dazugießen und weitermixen bis die Masse fein püriert ist. Die Wirsingblätter im Salzwasser weichköcheln und in kaltem Wasser abschrecken. Die Blätter mit Farce bestreichen, die Kalbshüfte in 4cm breite Stücke schneiden, würzen, anbraten und in die Blätter einrollen. Im Dampfgarer bei 90°C garen.

Steinpilze in Wasser einweichen und dann in Streifen schneiden. Das Steinpilzwasser stehen lassen, damit sich der schmutz absetzt und dann langsam in ein anderes Gefäß gießen, so dass der Schmutz zurück bleibt. Zwiebel mit Olivenöl leicht andünsten, Reis dazugeben und umrühren bis er glasig ist, dann mit dem Wein ablöschen und mit der Brühe und dem Steinpilzwasser aufgießen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist probieren und gegebenenfalls noch mal etwas Wasser nachgeben. Bei Erreichen des gewünschten Garpunktes die Butter und den Parmesan einrühren.

Lebkuchengewürz-Mousse mit Glühweinbirne

(für 4 Personen)

Couverture braun und schwarz	350	g
Eier	4	Stk.
Eigelb	2	Stk.
Weinbrand	20	cl.
Lebkuchengewürz	½	Tl.
Sahne geschlagen	500	g
Birnen	5	Stk.
Glühwein	½	L.
Zucker	100	g

Zubereitung:

Couverture fein hacken und schmelzen. Eier, Eigelb, Weinbrand und Gewürz über Wasserdampf warm schlagen, anschließend im kalten Wasser kalt schlagen. Die flüssige Couverture in die Eimasse rühren und dann die Sahne unterheben.

Glühwein mit Zucker aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und im Glühwein garen und ziehen lassen.