

Dinner for Christmas 27.11.2013

Menü

Feldsalat an Balsamicodressing
mit Ofenkürbis

Spinatcremesuppe mit Croutons

Gebratenes Filet von Dorade Royal
an Tagliatelle, Concasse und Rucola

Kalbshüfte am Stück gebraten an Calvadossauce
Buntem Gemüse und Kartoffelplätzchen

Creme brulee mit Tonkabohne
Joghurtespuma auf Sauerkirschen in der Knusperschale
Orangen-Zimtsabayone

Feldsalat an Balsamicodressing mit Ofenkürbis (4 Personen)

Feldsalat	150 g
<u>Block1</u>	
Rotwein	200 ml
Balsamico	150 ml
Zwiebeln fein geschnitten	100 g
Knoblauch fein geschnitten	5 g
Zucker	10 g
Salz	5 g
Wasser	50 ml
<u>Block2</u>	
Senf mittelscharf	10 g
Senf Pommery	5 g
Sonnenblumenöl	150 ml
Hokaido Kürbis	8 Schnitze
Olivenöl	
Curry, Salz, Pfeffer, Zucker	

Zubereitung:

Block1 10 Min. köcheln lassen, vom Herd nehmen und mixen. Etwas abkühlen lassen, Senf einmixen und zum Schluss das Öl einmixen, abschmecken.

Die Kürbisschnitze mit Schale auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln und würzen. Im Ofen bei 160°C ca. 15 Min. backen.

Spinatcremesuppe mit Croutons (4 Personen)

Spinat	80 g
Zwiebelwürfel	$\frac{1}{2}$ Stk.
Butter	20 g
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	300 ml
Mondamin	
Toastbrot	4 Scheiben

Zubereitung:

Zwiebel mit Butter glasig anschwitzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und die Sahne dazugießen. Mit etwas Grundsuppe den gezupften Spinat mixen. Vor dem servieren zusammengiessen, noch mal durchkochen und mit Mondamin binden und abschmecken.

Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Bratpfanne mit reichlich Butter goldbraun rösten.

Gebratenes Filet von Dorade Royal an Tagliatelle, Concasse und Rucola (4 Personen)

Doradenfilets	4 Stk.
Mehl	125 g
Hartweizengrieß	125 g
Eier	2 Stk.
Eigelb	1 Stk.
Olivenöl	1 TI
Olivenöl	2 EI
Zwiebelwürfelchen	2 EL
Weißwein	50 ml
Sahne	50 ml
Concasse	100 g
Ruccola	40 g

Zubereitung:

Die Zutaten für den Nudelteig gut verkneten und ca. 20 Min. in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Die Doradenfilets würzen, auf der Hautseite mehlieren. Auf der Mehelseite kross braten und vor dem anrichten kurz umdrehen.

In einer Bratpfanne die Zwiebeln mit dem Olivenöl glasig werden lassen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne aufgießen abschmecken. Jetzt die abgekochten Nudeln dazugeben und vor dem anrichten das Concasse und den Rucola einrühren.

Kalbshüfte am Stück gebraten an Calvadosauce Buntem Gemüse und Kartoffelplätzchen (4 Personen)

Kalbshüfte	600 g
Bratensauce	100 ml
Calvados	2 cl
Apfel	8 Schnitze
Zucker	
Apfelsaft	
Calvados	
Kartoffeln mehlig	500 g
Zwiebeln	
Petersilie	
Eigelb	2 Stk.
Salz, Pfeffer, Muskat	
Stärke	
Buntes Gemüse	300 g

Zubereitung:

Die Kalbshüfte beidseitig würzen, in einer Bratpfanne gleichmäßig anbraten und auf einem Gitter im Ofen bei ca. 110°C garen.

Den Zucker karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, den Calvados dazugeben und darin die Apfelschnitze ziehen lassen. Vor dem anrichten kurz aufkochen.

Die Kartoffeln mit Schale im Ofen bei 200°C 1 Std. garen. Halbieren, mit einem Löffel auskratzen, durchpressen, die angeschwitzten Zwiebeln, Kräuter und Eigelb dazugeben, abschmecken. Eventuell etwas Stärke einarbeiten. Rollen Formen und auskühlen lassen. Vor dem Anrichten in Scheiben schneiden und anbraten.

Crème brulée mit SpekulatiusgewürzJoghurtespuma in der Knusperschale mit SauerkirschenOrangen-ZimtsabayoneCrème brulée mit Spekulatiusgewürz: (10 Stück)

Sahne	500 ml
Zucker	80 g
Spekulatiusgewürz	
Eigelb	6 Stk.

Sahne, Zucker und Spekulatiusgewürz (wenig, sehr intensiv) aufkochen. Heiße Sahne unter rühren auf die Eigelb gießen und passieren. Die Masse in flache Schälchen abfüllen und im Backofen bei 95°C garen. Vor dem anrichten mit Zucker brülieren.

Joghurtespuma: (6 Personen)

Joghurt	200 g
Sahne	200 g
Zucker	50 g
Zitronensaft	½ Stk.
Blattgelatine	3 (6 g)

Die Hälfte Sahne mit Zucker erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Alles mischen und in ISI Sahnespender füllen, mit 2 Patronen laden und kühlen.

Orangen-Zimtsabayone (10 Personen als Sauce)

Eigelb	2 Stk.
Zucker	40 g
Weißwein	20 ml
Orangensaft	20 ml
Grand Marnier	20 ml
Zimt	

Alles mischen und auf kleiner Flamme mit dem Schneebesen zum Schaum schlagen.

Knusperschale: (20 Schalen)

Mehl	50 g
Honig	50 g
Butter	60 g
Puderzucker	100 g

Alles mischen. Haselnussgroße Kugeln formen und auf Backmatte großzügig verteilen. Im Backofen bei 160°C goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen aber noch in Formbaren Zustand über eine umgedrehte Tasse legen.

Sauerkirschen: (10 Personen)

Sauerkirschen	125 g
Rotwein	100 ml
Zucker	90 g

Mondamin	15 g
Wasser	20 ml

Sauerkirschen	250 g
---------------	-------

Sauerkirschen, Rotwein und Zucker aufkochen.
Mondamin und Wasser verrühren und in die Kochenden Kirschen einrühren.
Die Restlichen Kirschen noch gefroren dazugeben.