

Dinner for Christmas 03.12.2014

Menü

Carpaccio vom Rinderfilet mit
Parmesan und Rucola



Blumenkohl-Trüffelsuppe
mit Rohschinkengrissini



Lammfilet auf mediterranem Gemüse



Kalbshüfte im Wirsingmantel
auf Steinpilz-Risotto



Lebkuchengewürz-Mousse
mit weihnachtlichen Orangen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola (für 4 Personen)

Rinderfilet	300 g
Olivenöl	
Parmesan	25 g
Rucola	100 g
Zwiebeln	10 g
Süßer Senf	1 TI
Balsamico dunkel	1 El
Olivenöl	1 El
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, zwischen zwei Folien dünn klopfen und auf den Tellern kreisförmig anrichten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Olivenöl beträufeln. Den Parmesan über das Fleisch raspeln.

Senf, Essig, Zwiebeln und Gewürze verrühren und dann das Öl langsam einrühren. Nun den Rucola damit marinieren.

Blumenkohl-Trüffelsuppe mit Rohschinkengrissini (für 4 Personen)

Olivenöl	1 El
Zwiebelwürfelchen	25 g
Sellerie Würfelchen	10 g
Lauch Würfelchen	10 g
Blumenkohl	100 g
Mehl	5 g
Gemüsebrühe	500 ml
Sahne	100 ml
Salz, Pfeffer	
Trüffelbutter oder Öl	
Grissini-Stäbchen	4 Stk.
Rohschinken	4 Scheiben

Zubereitung:

Öl und Zwiebel erhitzen, das Gemüse dazugeben und kurz anschwitzen ohne Farbe zu geben. Mit Mehl bestäuben, gut umrühren und mit Brühe aufgießen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, Sahne dazugeben, abschmecken und mit Trüffel verfeinern. Vor dem Servieren nochmal aufmixen.

Die Grissini-Stäbchen mit Rohschinken einwickeln.

Lammfilet auf mediterranem Gemüse (für 4 Personen)

Lammfilet	4 Stk.
Salz, Pfeffer	
Paprika rot/gelb + Zucchini grün	160 g gesamt
Tomaten concasse	1 Stk.
Zwiebel	¼ Stk.
Knoblauch	¼ Zehe
Tomatensaft	10 ml
Balsamico weiß	

Zubereitung:

Die Lammfilets würzen, anbraten und im Ofen bei 110°C garen.

Das Gemüse in kleine Würfelchen schneiden. In heißem Olivenöl anschwitzen, die feingeschnittenen Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, mit etwas Balsamico und Tomatensaft ablöschen und das Concasse dazugeben.

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 weihnachtlichen Orangen (für 10 Personen)

Couverture

braun und schwarz	350 g
Eier	4 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Weinbrand	20 cl.
Lebkuchengewürz	½ Tl.
Sahne geschlagen	500 g
Orangen	8 Stk.
Zucker	50 g
Sternanis	¼
Vanille	¼
Orangensaft	100 ml

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.

Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, Gewürze zugeben und einkochen. Orangenfilets damit übergießen.

Mandelkörnchen 20 Stk.

Zucker	125 g
Orangensaft	20 ml
Butter weich	60 g
Zitronensaft	¼ Stk.
Mehl	40 g
Mandeln gehobelt	60 g

Zubereitung:

Alles gut vermischen und kühl stellen. Dann kleine Kugeln formen (ca. 2 cm) auf eine Backmatte legen und bei 170°C ca. 5 Min gold-gelb backen. Noch im heißen Zustand zum Auskühlen über eine Espressotasse legen.

Strudelblätter

Strudelblätter auf Backmatte oder Backpapier legen, mit Puderzucker bestreuen und im Ofen bei 180°C backen.

Nach dem auskühlen in Stücke brechen.