

Weihnachts-Chochete 2007



Menü

Apéro

Südtiroler Käse- Pralinen

Vorspeise

Fischfilet nach Zuger Art mit Reisring

Suppe

Sauerdornsuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln

Hauptgang

Tuornedos Rossini mit Rosmarinkartoffeln und 2 Gemüsen

Dessert

Glühweinparfait mit Rotweibirne auf Orangencreme-Spiegel

Weine

Prosecco dei Colli Treviani SALATIN 2006, Cav. Antonio
Weisswein Pinot Grigio 2006, Südtirol Alto Adige
Ripasso CAPITEL DELLA CROSARA 2005, Montresor

Euer Kochteam

Andy, Charly, Franz, Jürg und Pipo (Gruppe C)
Beat, Charly, Christian, Paul und Peter (Gruppe A, Verstärkung)



Südtiroler Käsepralinen

Zutaten (Mengen für 4 Personen)

200 g Käse: It. Fontina
12 Scheiben fein geschnittener Südtiroler Speck
oder Landrauchschinken

Zubereitung

- Käse in 12 Quader à 1x4 cm schneiden
- Speck um den Käse wickeln
- Käsepralinen in Bratpfanne erhitzen, so dass der Speck Farbe erhält und der Käse heiss wird aber nicht zerläuft
- warm servieren

Fischfilets nach Zuger Art mit Reisring

(nach Agnes Amberg)

Zutaten (Mengen als Vorspeise für 4 Personen)

400 – 600 g Saibling Filets, ohne Haut (100 – 150 g pro Person)
4 - 5 dl trockenen Weisswein
3 – 4 zerdrückte schwarze Pfefferkörner
½ Lorbeerblatt
1 Büschel Petersilien (Stängel für Sud, Blätter⁽¹⁾ für Sauce)
1 EL Butter
2 EL Mehl (Mit Butter zu Mehlbutter kneten)
1 ½ - 2 dl Rahm
1 TL Sardellenbutter (z.B. aus Tube)
3 – 4 Sardellenfilets (fein hacken)
Gewürz: Streuwürze
Pfeffer
⁽¹⁾ Petersilie, Dill und Basilikum (fein hacken)

+ *Reis nach Wahl für Reisring*

Zubereitung

- Saibling Filets mit Streuwürze und Pfeffer würzen
- Backofen auf 100°C einschalten und den Wein mit den zerdrückten Pfefferkörnern, den Petersilien-Stängeln und dem Lorbeerblatt in einer Pfanne aufkochen.
- Die Fischfilets lagenweise in den Sud legen und 3 Minuten ziehen lassen. Sorgfältig herausnehmen und Folien bedeckt im vorgheizten Ofen warm halten.

- Den Sud absieben und auf 2 – 3 dl eindampfen. Die Mehlbutter flockenweise dazugeben. Die Sauce unter Rühren aufkochen, bis sie bindet. Mit dem Rahm verfeinern.
- Die Sardellenbutter, die feingehackten Sardellenfilets und die Kräuter darunterziehen. Je nach Weinsorte mit etwas Zitronensaft nachsäuern.
- Die Fischfilets in die fertige Sauce geben.

Sauerdornsuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln (nach Irma Dütsch)

Zutaten (Mengen für 4 Personen)

8	Jakobsmuscheln
6 dl	Fischfond
1 EL	Sauerdorn, getrocknet
1 dl	Weisswein
1 TL	frischer Ingwer
1 Stängel	Zitronengras
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Safranfäden
-	Koriandergrün (Einige Korianderzweige zur Dekoration)
Gewürz:	Salz
	Frischgemahlene weissen Pfeffer

Zubereitung

- Jakobsmuscheln unter kaltem Wasser spülen und gut trocken tupfen.
- Zitronengras in vier ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
- Fischfond, Weisswein und Safranfäden in eine Pfanne geben und würzen. Zum Kochen bringen und Ingwer, Zitronengras und Sauerdorn begeben, kurz köcheln lassen, abschmecken und warm stellen.
- In einer beschichteten Bratpfanne Olivenöl erhitzen.
- Jakobsmuscheln salzen, pfeffern und auf gutem Feuer auf jeder Seite zwei Minuten anbraten

Anrichten

- Die heisse Suppe in vier Schalen verteilen, die Jakobsmuscheln hineinlegen.
- Mit einigen Korianderzweigen garnieren und sofort servieren.

Tournedos Rossini

Zutaten (Mengen für 4 Personen)

1. Sauce

100 g	frische Champignons, blättrig geschnitten
3 EL	Butter
1 dl	Madeira
2 geh. EL	Rahm (crème épaisse)
2 dl	Sauce Espagnole (Sehr aufwändig!) Rezept im Anhang
1	feingehackte Trüffel aus der Dose (den Saft aufheben)
Oder	feingehackte Trüffelschalen

2. Tournedos

4	Scheiben Rindfleisch von je 150g
1 EL	Butter
1 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
4 Scheiben	Weissbrot, in Butter goldgebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt
1 Block	Gänseleber aus der Dose (ca. 80 g) in 4 Scheiben geteilt
1	möglichst frische Trüffel, in Scheiben geschnitten (Falls aus der Dose, den Saft aufheben)

Zubereitung

1. Sauce

- In einer kleinen Kasserolle die Butter zerlassen und die Hälfte der Champignons darin anschwitzen, mit der Hälfte des Madeiras ablöschen.
- 1 Esslöffel Rahm zugeben und etwa 3 Minuten kochen lassen.
- Die Sauce Espagnole und den restlichen Madeira unterrühren, die Trüffel und den Trüffelsatz dazugeben.
- Erhitzen, um die Aromen zu binden, den 2. Esslöffel Rahm unterziehen und warm stellen.

2. Tournedos

- In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Tournedos darin beidseitig scharf anbraten, um die Poren zu schliessen. Es wird empfohlen die Tournedos „blutig“ („bleu“, „rare“) zu servieren, jedoch können sie wunschgemäss auch anders gebraten werden.

3. Anrichten

- Die Weissbrotscheiben auf einer vorgewärmten Metallplatte anordnen und mit je 1 Esslöffel Sauce leicht überziehen.
- Darauf die Tournedos anrichten und mit einer Scheibe Gänseleber belegen, die mit einer Trüffelscheibe verziert wird.
- Die restliche Sauce darübergiessen und sehr heiss servieren.

Glühweinparfait mit Rotweinbirne auf Orangencreme-Spiegel

Zutaten (Mengen für 8 Portionen)

1. Glühwein

3 dl	Rotwein
75 g	Zucker
1	Zimtstängel
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
2 Prisen	gemahlener Kardamom
1 Prise	Ingwerpulver
4	Gewürznelken
1	Zitrone (abgerieben Schale und Saft)
1	Orange (abgerieben Schale und Saft)

2. Parfait

3	Eigelb
2 EL	Zucker
3 dl	Rahm
2 dl	Doppelrahm
1 TL	Zimt

3. Garnitur)

8 Hälften	Rotweinbirne
-----------	--------------

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Glühwein in eine Pfanne geben und auf 1 dl Flüssigkeit einkochen lassen. Absieben.
- Für das Parfait die Eigelb mit dem Zucker zu einer dicken Creme aufschlagen; dies dauert auch mit dem Handmixer mindestens 5 Minuten.
- Den eingekochten Glühwein nochmals aufkochen und unter Rühren siedend heiss zur Creme giessen. Unter häufigem Rühren erkalten lassen.
- Den Rahm steif schlagen. Mit dem Doppelrahm mischen und die Masse sorgfältig unter die Glühweincreme ziehen. Mit Zimt parfümieren.
- Eine Cake- oder Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Glühweincreme einfüllen. Während mindestens 3 Stunden im Tiefkühler fest werden lassen.
- Zum Servieren das Parfait auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben mit Orangenfilets und einer Orangensauce, gedünsteten Apfelschnitzen oder Rotweinbirnen garnieren.

Ergänzung

Das Parfait kann nicht in kleinerer Menge zubereitet werden. Man kann es jedoch in kleine Formen füllen und diese nach dem Gefrieren gut verpacken, dann hält sich das Parfait tiefgekühlt etwa 6 Wochen frisch.

Sauce brune oder Sauce Espagnole

(fond brun lié)

Spanische Sauce, Grundstock der braunen Saucen und Ausgangsbasis der Sauce Madère, der Sauce Périgueux, der Sauce Chevreuil und der Sauce Bigarade

Verfahren: In einer kleinen Kasserolle aus Kupfer oder in einer kleinen Cocotte aus Gußeisen 2 Eßl. Schweineschmalz zerlassen. 125 g mageren, in Streifen geschnittenen Speck und zwei in Viertel geschnittene Zwiebeln zugeben und anbräunen. Speck und Zwiebeln herausnehmen. 2½ gehäufte Eßl. Mehl zu dem Fett geben und unter ständigem Rühren mit dem Holzspatel 12–15 Minuten schwitzen lassen, um eine nußbraune Farbe zu erreichen.

Mit einem halben Liter gutem, trockenem weißem Burgunder (oder der gleichen Menge rotem Burgunder oder Beaujolais) auffüllen. 2 Minuten kochen lassen, dann mit einer erstklassigen Fleischbouillon auffüllen, die man aus frischen, grob gehackten Kalbs- oder Schweinsknochen oder aus den Karkassen von Geflügel oder aus Geflügelklein mit den üblicherweise für Fleischbouillons verwendeten Gemüsen (Lauch, Zwiebel, Karotte, Selleriestaude, Aromen) bereitet hat. Mit sehr wenig Salz abschmecken.

1–2 Eßl. Tomatenmark (je nachdem wie stark es konzentriert ist), eine in Stücke geschnittene Karotte, 2 fein zerstoßene Knoblauchzehen und 1 Kräuterbündel zugeben. Den Speck und die Zwiebel ebenfalls wieder in die Kasserolle geben.

Über ganz schwacher Hitze mindestens 2 Stunden, besser jedoch 2½–3 Stunden kochen lassen und dabei regelmäßig den Schaum und an die Oberfläche steigende Schwebeteilchen abschöpfen. Wenn man die Sauce noch länger kochen läßt, sollte man die Flüssigkeit auf ¾ l Wein und ¾ l Bouillon erhöhen, um ½ l braune Sauce zu erhalten.

Zum Schluß die Sauce mit leichtem Druck durch ein Spitzsieb treiben.