

CHOCOLAT



Weihnachten 2017

☆☆☆☆

Blätterteig Rahmschnitten
Champignons-Bruschetta

☆☆☆☆

Meerrettichsuppe mit Apfel und Sirupzwiebeln

☆☆☆☆

Festsalat mit Litschis

☆☆☆☆

Zimt Kalbsbraten
Nudeln
Romanesco

☆☆☆☆

Vanille-Flan mit Beerensirup
Weihnachtsgebäck

☆☆☆☆

Getränke: Apéro Sternschnuppe
Weine: Champanel von Cruchon, Waadt
Gamaret von Papilloud, Wallis
Chateau des Jacques, Moulin à Vent
Kaffee



Luzern, 09. Dezember 2017

Apéro: **Champignons-Bruschetta**

250 g Champignons
2 Tomaten
Salz, Pfeffer und italienisches Gewürz
Crackers
Rosinen
Glattblättrige Peterli
(oder
1 Glas Sugo alla arrabiata)



Champignons und Tomaten in kleine Stücke schneiden, gut mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen mischen, (oder kleingehackte Champignons mit dem Sugo mischen). Crackers mit der Tomatenmasse bestreichen und mit einer Rosine belegen. Nach Bedarf mit Petersilie, Schnittlauch, Basilikum etc. garnieren

Blätterteig-Rahmschnitten

1 Paket rechteckig ausgewallter Blätterteig
2 Bund Schnittlauch
2-3 dl Doppelrahm
Salz, Pfeffer



Schnittlauch fein schneiden. Mit dem Doppelrahm, Salz und Pfeffer mischen. Den Teig auslegen und dünn mit der Rahmmasse bestreichen. In Rhomben schneiden. Im 220° vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

Vorspeise: **Meerrettichsuppe mit Apfel und Sirupzwiebeln**

200g Zwiebeln
50g Zucker
70g Butter
250 ml naturtrüber Apfelsaft
150 ml trockener Weisswein
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250g Jonagold-Äpfel
1 EL Koriandersaat
450 ml Gemüsebouillon
250 ml Rahm
1 Stk frischer Meerrettich ca. 60g, fein gerieben
Majoran-Blättchen von 2 Stielen



Für die Sirupzwiebeln die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldgelb karamellisieren lassen. Dann 20g Butter und 2/3 der Zwiebeln dazugeben. Kräftig andünsten. 150 ml Apfelsaft und 50 ml Weisswein dazugießen, salzen und bei milder Hitze fast komplett einkochen lassen.

Die Hälfte der Äpfel vierteln, entkernen und 2 cm gross würfeln. In einem Topf mit den restlichen Zwiebeln und Koriandersaat in 30 g Butter andünsten. Je 100 ml Apfelsaft und Wein hinzugießen, fast komplett einkochen lassen. Bouillon und Rahm zugießen, salzen und 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb giessen.

Rest Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden, in 20 g Butter rundum goldgelb anbraten. Suppe erhitzen, Meerrettich zugeben und kräftig aufmixen. Mit Äpfeln und Sirupzwiebeln anrichten. Mit Majoran und Pfeffer bestreuen und servieren.

Festtagssalat mit Litschis an Orangen-Dressing

- 6 Litschis
- 1 Orange
- 1 EL Ketchup
- 1 TL milder Senf
- 2 EL Aceto Balsamico bianco
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- ½ Karambole
- 250 g Festtagssalat
- Teigsterne**
- 1 Blätterteig
- 1 Ei
- 1 EL Kernenmix



Aus dem Blätterteig Sterne vom ca. 5 cm ausstechen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen. Mit Kernenmix bestreuen. Im 180° vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Litschis schälen, Fruchtfleisch von den Kernen lösen und in Stücke zupfen. Orange auspressen. Orangensaft, Ketchup, Senf, Balsamico und Öl zu einer Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Karambole in feine Scheiben schneiden. Salat und Litschis mit der Sauce mischen. Mit Karambole und Teigsternen anrichten.

Zimt-Kalbsbraten mit Süssmost-Chutney

- 600 g Kalbsmocken am Stück
- 4 Zweige Thymian
- 1 EL Zimt
- 4 EL Haselnüsse, gemahlen
- 2 EL flüssiger Honig
- Bratbutter
- Salz, Pfeffer
- Süßmost-Chutney**
- 4 säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop
- 4 EL Zucker
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Anissamen
- 1 TL Maisstärke
- 1 dl Süßmost.



Backofen samt Blech auf 80° vorheizen. Von 2 Zweigen Thymian die Blättchen abzupfen und hacken. Mit Zimt und Nüssen mischen. Beiseite stellen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In wenig Bratbutter bei starker Hitze 5-6 Min. rundum anbraten. Herausheben. Rundum mit Honig bestreichen und in der Zimtmischung hin und her rollen. Auf Blech legen. 2 Stunden in der Ofenmitte garen.
Für das Chutney die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Zucker in einer Chromstahlpfanne goldbraun karamellisieren. Äpfel und Anis zugeben. Kurz dünsten. Stärke im Most auflösen und dazu giessen. Bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen. Warm stellen.
Braten aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Mit Chutney anrichten. Restlichen Thymian drüberstreuen.

Vanille-Flan im Glas mit Beerensirup

Vanille-Flans:

2,5 dl Vollrahm

2,5 dl Vollmilch

1 Beutel Vanillezucker

4 Eigelbe

50 - 60 g Zucker

1 Vanilleschote

Beerensirup:

300 g gemischte Beeren
(tiefgekühlt oder frisch)

50 g Zucker



Zubereitung im Steamer:

Rahm, Milch und Vanillezucker aufkochen (3 Min bei 100° C).

Eigelbe und Zucker in einer Schüssel rühren bis die Masse hell wird. Ausgekratztes Mark der Vanilleschote beigegeben. Rahm-Milch vorsichtig beigegeben. **Nicht schaumig rühren!** In Gläser füllen und garen (15 Min bei 95° C). 5 Min nachziehen lassen. Dazu das Gerät ausschalten aber Tür nicht öffnen. Flans 1 bis 2 Std. im Kühlschrank auskühlen.

Beeren in gelochten Garbehälter geben, ungelochten Behälter darunter einschieben, um den Saft aufzufangen. Entsaften (30-40 Min. bei 100° C).

Saft in Pfanne giessen, Zucker beigegeben und aufkochen. Leicht eindicken lassen. Lauwarm auf den Flan verteilen und nochmals im Kühlschrank auskühlen lassen.

Zubereitung der Flans im Backofen statt Steamer:

Garen im Wasserbad: ca. 25 Min.

Gläser einzeln mit Alufolie bedecken, auf einen sauberen Lappen in ein ofenfestes Gefäss stellen. Siedendes Wasser bis zu 2/3 Höhe der Gläser einfüllen. Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens garen. Herausnehmen, Alufolie entfernen und auskühlen lassen.