

Weihnachts-Chochete 2015



Menü

Apéro

Crostini mit Lachs und Kaviar

Trüffel Crostini

Prosecco: Col del Sol BRUT (grüne Etikette)

Vorspeise

Langustenterrine mit Feldsalat

Weisswein: Aigle Merveilles des Roches 2014, (Association Vinicole d'Aigle)

Suppe

Tomaten-Basilikum Suppe

Hauptgang

Tournedos Rossini mit Risotto + Speckbohnen + Gemüsebouquet

Rotwein: SESSANTANNI, Primitivo di Manduria 2011. Cantina San Marzano

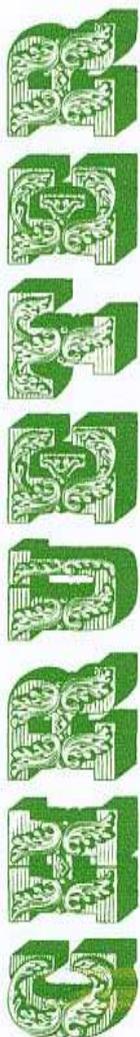
Dessert

Flammierte Ananas + Ananas-Eis auf Himbeercrème

Euer Kochteam

Gruppe C: Andy, Charly, Franz, Jürg, im Maison Edith + Charly

Gruppe A: Beat, Charly, Christian, Paul, Peter



Crostini mit Lachs und Kaviar (für 12 Stück)

- 150 g Räucherlachs klein gewürfelt
- 100 g Schmant (Crème fraîche)
- 1 EL gehackten Dill
- Pfeffer aus der Mühle
- 12 geröstete Brotscheiben
- einige Dill-Spitzen
- 30 g Sevruga- oder Beluga-Kaviar



Zubereitung

1. Räucherlachs klein würfeln und mit 100 g Schmant in einer Schüssel mischen.
2. 1 EL gehackten Dill untermischen. Lachscreme mit Pfeffer aus der Mühle würzen und auf 12 geröstete Brotscheiben streichen.
3. Mit 30 g Sevruga- oder Beluga-Kaviar und einigen Dillsptzen garnieren.

Trüffel-Crostini (für 12 Stück)

- 2 Stangen Staudensellerie, gewaschen, geschält und klein gewürfelt
- 100 g Trüffelcreme
- 12 geröstete Brotscheiben

Zubereitung

1. Den Staudensellerie 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Dann in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. 100 g Trüffelcreme (Feinkostgeschäft) auf 12 geröstete Brotscheiben streichen, mit Selleriewürfeln bestreuen.
3. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
4. 30 g schwarze Trüffeln hauchdünn hobeln und darüber legen.



Langustenterrine mit Feldsalat (16 Portionen, 8 Personen)

Zutaten

- 250 g Langusten-Fleisch (ev. aus dem dünnen Langusten-Schwanzende)
 1 TL Salz + weisser Pfeffer aus der Mühle
 1 Msp Cayennepfeffer
 1 Eiweiss
 80g Mehlpnade (nach Farce-Rezept)
 2 dl geschlagener Rahm
 1 Langusten-Schwanz von etwa 350/400g (ev. 2. für L'Fleisch)
 je 50g Sellerie und Karotten
 40 g feine Erbsen
 Butter zum Ausfetten
 Bratfolie
 1 Terrine von 0,9 l Inhalt für 1l Chaudfroid
 1,5 l fettfreier heller Kalbs- Geflügel oder Fischfond
 6dl Rahm
 30g Speisestärke
 1 EL trockener Weisswein
 20g Gelatine
 Salz und frisch gemahlener weisser Pfeffer



Zubereitung

1. Die Langusten gerade auf kleine Brettchen binden und im Wasserbad (mit etwas Zitronensaft, weissem Pfeffer, Cayennepfeffer und viel Salz) 5 Minuten kochen, dann 15 Minuten ziehen lassen. Die dünneren Enden 2x durch den Fleischwolf zu Langusten-Fleisch verarbeiten.
2. 1 bis 1,5 cm grosse Sellerie- und Karotten Kugeln formen und im Salzwasser weich, aber nicht pappig kochen.
3. Das kalte Eiweiss und den Rahm schlagen. Kühl stellen.
4. Die Mehlpnade gemäss Farce-Rezept erstellen
5. Langusten-Fleisch, + Panade + geschlagene Eiweiss + geschlagener Rahm mischen. Versuchen und ggf. mit Salz und Pfeffer verfeinern. Sellerie-, Karottenkugeln und Erbsen beimischen.
6. Die Terrine mit Butter austreichen und mit der Bratfolie belegen. Die Hälfte der Farce hineinfüllen, die Languste(n) darauflegen und mit der restlichen Farce bedecken. Die Terrine verschliessen.
7. Ca. 40 min. bei 80° Wassertemperatur garen und erkalten lassen.
8. Mit weisser Chaudfroidsauce (separates Rezept) begiessen und mit Sellerieblättern und Schnittlauch garnieren.

Tomaten-Basilikum-Suppe (4 Portionen)

| | |
|--------|-------------------|
| 250 g | Kirschtomaten |
| 2 | Schalotten |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 2 EL | Rapsöl |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 1 TL | Zucker |
| 750 ml | Gemüsefond (Glas) |
| 200 ml | Rahm |
| | Salz und Pfeffer |
| 8 | Basilikumblätter |
| 2 EL | Olivenöl |



Zubereitung

1. Die Kirschtomaten waschen. Schalotten und Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Im Rapsöl 3 Min. andünsten. Das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten.
2. Den Zucker über die Tomaten streuen und goldgelb karamellisieren. Mit dem Gemüsefond und Rahm ablöschen, aufkochen und 10-15 Min. bei milder Hitze garen. Die Suppe pürieren, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Pürierstab aufschäumen, auf die Teller verteilen und mit den Basilikumblättern und dem Olivenöl garnieren.

Tournedos Rossini mit Risotto, Speckbohnen, Gemüsebouquet

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 | braune Grundsauce (Sauce Espagnole) |
| 1 | feingehackte Trüffel aus der Dose (den Saft aufheben) |
| Oder | feingehackte Trüffelschalen |

2. Tournedos

| | |
|------------|---|
| 4 | Scheiben Rindfleisch à 160g |
| 1 EL | Butter |
| 1 EL | Öl |
| | Salz und Pfeffer |
| 4 Scheiben | Weissbrot, in Butter goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen |
| 1 Block | Gänseleber aus der Dose (ca. 80 g) in 4 Scheiben geteilt |
| 1 | möglichst frische Trüffel, in Scheiben geschnitten |

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. EL Rahm unterziehen, 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 wunschgemäss auch anders.

3. Anrichten

- Die Gänseleber-Scheiben kurz anbraten
- Die Weissbrotscheiben auf einer vorgewärmten Metallplatte anordnen und mit je 1 Esslöffel Sauce leicht überziehen.
- Darauf die Tournedos anrichten, mit einer Gänseleber-Scheibe belegen und mit Trüffel-Blättern verzieren.
- Die restliche Sauce darübergiessen und sehr heiss servieren.

4. Beilagen: Risotto + Speckbohnen + Gemüsebouquet

Flammierte Ananas und Ananas-Eis auf Himbeercreme

Zutaten (Mengen für 4 Portionen)

1. Himbeercreme

- 200g Vanilleglace
- 1,5 dl Schlagrahm
- 0,5 dl Grand-Marnier
- 400g Himbeeren (tiefgekühlt)
- 80g Puderzucker
- ½ - 1 Zitrone (Saft davon)
- Himbeer-Topping



2. Flammierte Ananas

- 40g Butter
- 60 g Zucker
- 12 Baby-Ananas Scheiben
- 3 dl Ananas-Saft
- 4 cl Orangen-Brandy

Zubereitung

1. Himbeercreme

- Zucker, Zitrone und Grand-Marnier mischen und Himbeeren darin marinieren
- 1 Std. gedeckt stehen lassen.
- Himbeeren mit Stab mixen, durchs Sieb streichen, mit der Glace mischen und nochmals mixen
- Mit Himbeer-Topping verfeinern, den geschlagenen Rahm darunterziehen
- Mit Rahmtupfen versehen und diese in die Länge ziehen

2. Flammierte Ananas

- Die Butter in der Pfanne zerlaufen lassen, den Zucker darin schmelzen und mit dem Ananas-Saft ablöschen.
- Die Sauce leicht reduzieren und die Ananas-Scheiben einlegen und wenden.
- Mit Orangen-Brandy übergießen, flambieren und auf die Himbeercreme legen.