

Für 4 Personen

Weihnachtsmenu

**Rauchforellenmousse auf geräucherten Lachsscheiben
mit kleinem Salatbouquet an Balsamico-Dressing**

**Gebratenes Kalbsnierstück an Morchelrahmsauce
Feine Nüdeli an Butter**

Lebkuchen-Mascarpone-Crème auf Orangensalat an Glühweinsauce

Rauchforellenmousse

2 Blatt Gelatine

- 100g geräuchertes Forellenfilet
- 140g kräftiger Geflügelfond
- 5g Noilly Prat
- wenig Zitronensaft
- Worcesters
- Pfeffer aus der Mühle
- 5g Meerrettich
- 50g Doppelrahm (ev. Quark)
- 1 dl Rahm

Zubereitung

Die Gelatineblätter im kalten Wasser einweichen. Den Geflügelfond erwärmen. Zusammen mit den eingeweichten Gelatineblätter und den Forellenfilets im Mixer fein pürieren. Mit Noilly Prat, wenig Zitronensaft, Worcesters und Pfeffer abschmecken und durch ein Haarsieb streichen. Den Meerrettich und den Rahm unter die Rauchforellenmasse geben und leicht anziehen lassen. Den leicht geschlagenen Rahm vorsichtig unter die Masse heben. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Balsamico-Dressing

- 15g Zitronensaft
- 35g Balsamico-Essig
- 20g fein gehackte Schalotten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und wenig Tabasco
- 120g Olivenöl

Zubereitung

Für die Salatsauce alle Zutaten miteinander mischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Tabasco abschmecken.

Anrichten

- Gartenfrische Salate wie: Nüssli, Lollo, Eichblatt und Ruccola
- 4 Scheiben Rauchlachs
- 4 Zitronenscheiben
- 4 Cherry Tomaten
- 2 gekochte Wachteleier
- 10g Kapern
- 4 Dillsträusschen

Die Salate waschen und nach Wunsch zupfen. Mit den Salaten ein schönes Bouquet auf dem Teller aranchieren und die Lachsscheiben gefällig dazulegen. Einen Nocken vom Rauchforellenmousse dazulegen, mit Zitronenscheibe, Kapern und halbierten Cherry-Tomaten, halbem Wachtelei und Dillsträusschen ausgarnieren.

Kalbsnierstück

- 600g Kalbsnierstück
- 30g Senf
- 15g frische Gartenkräuter
- Salz, Paprika und Pfeffer aus der Mühle
- 30g Olivenöl
- 20g Butter

Zubereitung

Das Kalbsnierstück mit dem Senf, den Kräutern und den Gewürzen marinieren. Auf einen Grillrost legen und in einen 90°-Celsius heissen Ofen geben, garen bis es eine Kerntemperatur von 58°-Celsius aufweist. In einer Bratpfanne das Olivenöl und den Butter erhitzen und das Kalbsnierstück darin braten. Das Fett abgiessen und den Bratensatz mit Weisswein ablöschen, durch ein feines Sieb passieren und in die Sauce geben. Das Kalbsnierstück nun einige Minuten ruhen lassen und anschliessend tranchieren.

Morchelrahmsauce

- 30g getrocknete Morcheln (oder 120g frische)
- 10g Schalotten
- 2cl Cognac
- 2cl Madeira
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bratensauce (Jus)
- 2 dl Saucenrahm
- 10g Butter
- Salz, Paprika, Curry und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die getrockneten Morcheln entstielen, in Wasser einweichen und anschliessend gut waschen. Der Länge nach halbieren. Die Schalotten fein hacken und im Butter andünsten, die ausgedrückten Morcheln begeben und kurz mitdünsten. Das Ganze mit Cognac flambieren, mit dem Madeira und Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen. Den Bratenjus und den Saucenrahm begeben mit Salz, Paprika, Curry und Pfeffer abschmecken und zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Nudeln

- 300g Nudeln «Trattoria oder Ernst»
- 3l Salzwasser
- 10g Kochbutter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat

Zubereitung

Die Nudeln in siedendem Salzwasser «all dente» kochen, abschütten und sofort weiterverwenden. Die Butter erwärmen und die heissen Nudeln darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sofort servieren.



Gemüseallerlei

- 150g Blumenkohl
- 150g Bohnen
- 100g Kefen
- 150g Kohlräbli
- 4 Mini-Patisson
- 4 Mini-Rondini
- 40g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat

Zubereitung

Das Gemüse rüsten, aus dem Blumenkohl Rösschen machen, die Kohlräbli in Scheiben schneiden, die Mini-Rondini und die Mini-Patisson halbieren, die Bohnen und Kefen rüsten. Jedes Gemüse einzeln im gleichen Salzwasser knackig kochen und sofort im Eiswasser abkühlen. Die Butter in einer Kasserolle erwärmen und das in Salzwasser erwärmte Gemüse darin schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Anrichten

- 4 Basilikumkronen

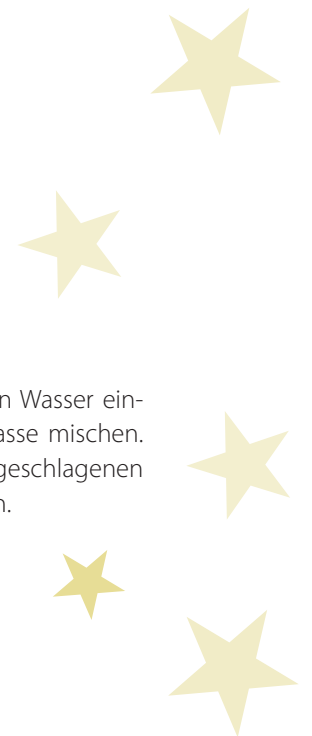
Das Gemüse und die Nudeln gefällig auf dem Teller anrichten, wenig Sauce auf den Teller geben und zwei Tranchen Kalbsnierstück darauflegen. Mit den Basilikumkronen ausgarnieren.

Lebkuchen-Mascarpone-Crème auf Orangensalat an Glühweinsauce

- 20g Eigelb (pasteurisiert)
- 25g Zucker
- ¼ abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- 1 Blatt Gelatine
- 160g Mascarpone
- 40g Puderzucker
- 4cl Milch
- 80g geriebener Lebkuchen
- 1 Messerspitze Lebkuchengewürz
- 1,5dl Schlagrahm
- 30g Eiweiss (pasteurisiert)

Zubereitung

Eigelb und Zucker zusammen mit der Orangenschale schaumig schlagen. Gelatine im kalten Wasser einweichen und gut auspressen. Leicht erwärmen, bis sie flüssig wird und unter die Eigelb-Masse mischen. Zusammen cremig verrühren. Den geriebenen Lebkuchen, wenig Lebkuchengewürz, den geschlagenen Rahm und das aufgeschlagene Eiweiss vorsichtig darunterheben. Ca. 3 – 5 Stunden kühl stellen.



Glühweinsauce

- 1 dl Rotwein
- 1 dl Portwein
- 30g Zucker
- 1 Nelke
- ½ Zimtstange
- 1 Sternanis
- ½ Vanillestengel
- ½ Orange (gelbes und Saft)
- ½ Zitrone (gelbes und Saft)
- 10g Vanillecrèmepulver

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und aufkochen. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Das Vanillecrèmepulver mit wenig Portwein anrühren, in die Sauce geben, aufkochen und passieren. Erkalten lassen.

Anrichten

- 4 Orangen
- 20 g geriebener Lebkuchen
- 4 Minzblätter
- 4 Rahmrosetten

Die Orangen schälen und in dünne Scheiben schneiden (oder wenn man möchte filetieren). Die Orangenscheiben auf dem Teller kreisförmig anrichten. Mit zwei Löffeln aus dem Mousse Nocken ausstechen, je zwei pro Person auf die Orangenscheiben geben. Die Orangen mit der Glühweinsauce beträufeln und die Teller mit dem geriebenen Lebkuchen bestreuen. Mit den Schalghrahmrosetten und den Minzblättern ausgarnieren.

