

Agro-alimentaire – Lebensmittel und Ernährung



Weihnachtsmenü

1. Vorspeise

Steinpilzsüppchen mit Trüfflespuma

Für 4 Personen

2 Schalotten, gehackt
20 g Bratbutter

Die Schalotten in der Butter dünsten.

50 g Steinpilze, getrocknet, eingeweicht

Beifügen und zirka 5 Minuten mitdünsten.
Mit dem Einweichwasser ablöschen.

120 g weisse Pfefferkörner
6 dl Geflügelbouillon

Die Pfefferkörner in einer Bratpfanne ohne Fett etwa 2 Minuten rösten. Mit dem Geflügelfond auffüllen. Etwas kochen lassen, absieben.
Die Bouillon zu den Pilzen geben und während 15 Minuten leicht kochen lassen.

2.5 dl Vollrahm
Salz

Beifügen, erhitzen.
Mixen und abschmecken.
Warm halten.

2 dl Vollrahm
3 EL Olivenöl mit Trüffelaroma

In einen Rahmbläser geben, eine Gaskapsel einführen und gut schütteln.
Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Die Suppe in Servierschalen verteilen und mit dem Trüffelrahm garnieren. Etwas schwarzen Trüffel darüber hobeln.



Beilage

Randen-Gewürzrisotto

Für 4 Personen

1 Schalotte, gehackt
1 KL Bratbutter

Die Schalotte in der heissen Butter dünsten.

250 g de Risottoreis, z.B. Vialone

Den Reis beifügen und während 3 Minuten dünsten.

200 g rohe Randen

Die Randen an der Bircherraffel reiben und beifügen.

1 dl Rotwein
6 dl Gemüsebouillon
1 Prise gemahlener Kümmel
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise gemahlener Zimt
1 Anisstern

Beifügen, zugedeckt während 25 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

Salz, Pfeffer

Abschmecken.

10 g Butter

Kurz vor dem Anrichten begeben.

Verschiedenes Gemüse, in Rondellen von 1 cm Dicke (Bodenkohlrabi, Rüebli, Sellerie, Rettich etc.)

Im Dampf garen, würzen. Beliebige Formen ausstechen, warm stellen.

Zwiebelsprossen

Den Risotto auf Tellern anrichten, mit dem ausgestochenen Gemüse und den Sprossen garnieren. Sofort servieren.



Hauptgang

Gefüllter Filet mignon-Braten

Für 6 Personen

Füllung

50 g Toastbrot, fein gewürfelt
30 g Butter
50 g Cranberries, getrocknet
25 g Pistazien, grob gehackt
1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer

250 g Rohschinken
1 Filet mignon
Salz, Pfeffer

Bratbutter

Butter weichrühren.
Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut vermischen.

Die Rohschinkentranchen auf einem Küchentuch so auslegen, dass sie sich leicht überlappen.

Das Filet mignon längs einschneiden. Mit einem Fleischklopper oder einer Pfanne flachklopfen. Das Fleisch würzen. Die Füllung darüber verteilen. Das Filet aufrollen und auf den Schinken legen.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten anbraten. In eine Gratinform legen. Bei 80°C während 1½ Stunden niedergaren. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Sauce nappieren.

Sauce

1 dl roter Porto
30 g Cranberries, getrocknet
2 dl Rindsbouillon
Salz, Pfeffer
20 g Mehlbutter (½ Butter, ½ Mehl)

Den Bratensatz mit Porto auflösen und reduzieren. Die Cranberries beifügen. Die Bouillon dazugießen, würzen. Mit der Mehlbutter binden, Abschmecken.



Dessert

Tannenbäumchen mit zweierlei Schokolade

Für 6 Personen

Teig

75 g Butter
100 g Zucker
140 g Mehl
2 Eier
1 KL Vanillezucker
1 Prise Salz

Butter weichrühren, Salz, Zucker und Vanillezucker begeben.
Das Mehl und die Eier abwechslungsweise darunterrühren.
Die Masse auf einem Backblech dünn ausstreichen. Während 6 – 8 Minuten bei 200°C backen.
Mit Förmchen Sterne ausstechen (4 verschiedene Grössen pro Person).

Dunkles Schokoladenmousse

2 Eiweiss

Sehr steif schlagen.

2 Eigelb
1 EL Zucker

In einer Schüssel schaumig schlagen.

100 g schwarze Schokolade

Über einem Wasserbad schmelzen, vorsichtig unter die Eimasse rühren.

2 dl Vollrahm

Steif schlagen, unter die Masse heben.
Das Eiweiss ebenfalls vorsichtig darunterheben. In einen Spritzsack geben und kühlstellen.

Weisses Schokoladenmousse

Die schwarze Schokolade durch weisse ersetzen.

Gleich verfahren wie oben beschrieben.

Zuckersterne oder anderes essbares Dekor

Abwechslungsweise gebackene Sterne und Mousses auf Teller dressieren.
Dekorieren und rasch servieren.

