

Kochen und Geniessen : das Weihnachtsmenü

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **80 (2002)**

Heft 12

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Das Weihnachtsmenü

Guetsliduft, Glockengeläute, feines Essen: Für die Festtage darfs auch mal etwas ganz Besonderes sein. Unser Festtagsmenü ist nicht kompliziert und lässt sich gut vorbereiten. Damit auch Sie richtig mitfeiern können.

VORSPEISE Lachsrollchen mit Forellenmousse

Diese Röllchen aus Rauchlachstranchen, die mit einer zarten Mousse aus geräucherter Forelle und gewürzter Crème fraîche gefüllt werden, können Sie bis zu 6 Stunden vor dem Servieren vorbereiten (zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren!). Damit sich das Aroma entfalten kann, sollten die Röllchen 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen werden. Dazu passt ganz einfach Toastbrot.

Für 2 Personen als Vorspeise

1 geräuchertes Forellenfilet
1 dl Crème fraîche
Salz, weisser Pfeffer
aus der Mühle
einige Tropfen Zitronensaft
1 Blatt Gelatine
4 Tranchen Rauchlachs
1 Esslöffel Essig
2 Esslöffel Öl
1 Teelöffel fein geschnittener Schnittlauch
eine Hand voll Nüsslisalat
für die Garnitur

1 Die Forellenfilets wenn nötig häuten. Das Forellenfleisch und die Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zu einer feinen Masse zerdrücken. Mit Salz, wenig Pfeffer und Zitronensaft würzen.

2 Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammengefallen ist. Tropfnass in ein Pfännchen geben und auf kleinster Hitze schmelzen lassen. Mit einem Esslöffel der Forellenmasse mischen, dann unter die restliche Forellenmasse ziehen.



3 Die einzelnen Rauchlachstranchen auf der Arbeitsfläche auslegen. Jede Tranche mit Forellenmousse bestreichen und dann schön aufrollen. Die Röllchen während mindestens zwei Stunden kalt stellen.

4 Essig, Öl und Schnittlauch verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Nüsslisalat auf Teller verteilen, mit Sauce beträufeln und die Rauchlachsrollchen dekorativ darauf anrichten. Sofort servieren.

LUST AUF WEITERE REZEPTE?

Die Rezepte wurden vom neuen Schweizer Kochmagazin KOCHEN von Annemarie Wild-eisen exklusiv für die Zeitlupe-Leserinnen und -Leser zusammengestellt. Der nächste Beitrag «Kochen und Geniessen» erscheint in der Zeitlupe Nr. 3-2003. Die Monatszeitschrift KOCHEN ist am Kiosk erhältlich. Ein Probeexemplar gibt es bei folgender Adresse: KOCHEN, AZ Fachverlage AG, Abonnementsdienst, 5001 Aarau. Viele weitere Rezeptideen finden Sie ausserdem im Internet unter www.wildeisen.ch

HAUPTSPESIE Salbei-Kalbsfilet mit Morcheln

Füllen Sie dieses Kalbsfilet bereits einige Stunden im Voraus und stellen Sie es dann ebenfalls zugedeckt in den Kühlschrank. Bei der Zubereitung ist es wichtig, dass der Ofen vorgeheizt wird und die Medaillons rundum gut angebraten werden. Während des Garens im Ofen die Filets keinesfalls zudecken.

Für 2 Personen

6–8 getrocknete Morcheln
4 Kalbsmedaillons à 60 g
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
4 Salbeiblättchen
2 Tranchen Rohschinken
1 Esslöffel Bratbutter
1 dl Kalbsfond
1 Schalotte
1 Teelöffel Butter
1/4 dl Marsala oder Cognac
1/2 dl Rahm

1 Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

2 Die Morcheln in kaltem Wasser 20 Minuten einweichen.

3 Die Kalbsmedaillons mit der Hand flach drücken. In das Fleisch je eine kleine Tasche einschneiden.

4 Die Salbeiblättchen in feinste Streifen schneiden. Den Rohschinken klein würfeln, mit dem Salbei mischen und in die Fleischtaschen verteilen. Die Öffnung nur leicht zudrücken.

5 Das Fleisch leicht salzen und grosszügig pfeffern. In der Bratbutter rundum während 1 1/2 Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 75 Grad heissen Ofen während 35–40 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit dem Kalbsfond ablöschen. Beiseite stellen.

6 Nun die Sauce zubereiten: Die Morcheln abschütten und unter kaltem Wasser gründlich spülen, dann grob hacken. Die Schalotte schälen und fein hacken.

7 Die Butter schmelzen und die Morcheln und die Schalotte darin kurz an-



BILDER KOCHEN

dünsten. Mit dem beiseite gestellten Fond und Marsala oder Cognac ablöschen und die Sauce auf mittlerer Hitze fünf Minuten kochen lassen. Dann den Rahm einrühren und die Sauce noch so lange weiterkochen, bis sie leicht bindet. Bis zum Servieren beiseite stellen.

8 Kurz vor dem Anrichten die Sauce nochmals aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Salbei-Kalbsfilets auf vorgewärmte Teller geben und mit Sauce umgiessen.

BEILAGE

Maissterne mit Dörrtomaten

Diese originellen Maissterne werden aus einer dicken, mit gehackter Petersilie gewürzten Polenta zubereitet. Streichen Sie die Polenta auf einem kleinen Kuchenblech etwa 1 1/2 cm dick aus. Diese dann vollständig auskühlen lassen. Daraus sticht man Sterne oder andere dekorati-

ve Figuren aus und brät sie kurz vor dem Servieren in Öl goldgelb. Als Garnitur werden vier in Olivenöl eingelegte Dörrtomaten und ein Teelöffel Kapern fein gehackt, kurz gedünstet und über die Sterne verteilt.

DESSERT

Marinierter Ananassalat mit Rum

Man viertelt eine reife Baby-Ananas, schneidet das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer aus der Schale und würfelt es klein. Dann mischt man die Würfelchen nach Belieben mit einem Esslöffel Sultaninen, träufelt drei bis vier Esslöffel Rum darüber und lässt alles während mindestens zwei Stunden marinieren. Zum Servieren verteilt man die marinierten Ananas in Dessertschalen, gibt flaumig geschlagenen Rahm darüber und bestreut alles mit gerösteten Mandelblättchen. Schmeckt super! ■