GEKONNT GEKOCHT

Weihnachtsmenü 2013

******* Vorspeise *******

Lachschnitzel und Champagnersoße auf einem Pilz-Blätterteig

Vorbereitungszeit: ca. 25 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für 4-6 Personen

- 130 g taufrisches Lachsfilet p. P., als Schnitzel geschnitten
- 125 g tiefgekühlter Blätterteig aus dem Supermarkt
- 250 g frische, weiße Champignons
- 3 - 4 Schalotten
- Etwas guter Fischfond
- (Entweder aus den Gräten des Lachses selber gekocht oder ein gutes Fertigprodukt)
- 1/2 kleines Bund frische Petersilie, gehackt
- 2 El Zitronensaft
- 1 Becher Creme fraiche
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 1 Eigelb
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer

Die Vorbereitungen

- Den Blätterteig auftauen, etwas dünner rollen und runde Plättchen ausstechen. (ca. 10 x 10 cm im Durchmesser)
- Das Eigelb mit einem El Wasser verquirlen; die Blätterteig -Plättchen bestreichen, danach etwas einstechen. Nach Hersteller Vorschrift als Kissen backen.
- Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Schalotten.
- Mit den Champignons glasig anschwitzen, salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie dazu geben. Alles, ca. 4 - 5 min. zu einer schmackhaften "Duxelles" verkochen und einen halben Zentimeter dick auf den Blätterteig auftragen.

Die Champagnersoße

- 2 gewürfelte Schalotten in Butter anschwitzen, salzen, pfeffern und mitChampagner oder Sekt und dem Fischfond aufgießen..
- Mit Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren und mit frischer Butter zu einer luftige Konsistenz "aufmixen",

- Das Lachschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Ganz leicht mehlen (brät sich besser) und in heißer "Nussbutter" ca. 1- 1,5 min. auf jeder Seite braten.
- (Der Lachs sollte absolut rosa und keinesfalls übergart serviert werden)

Anrichtevorschlag

- Den Blätterteig in die Mitte des Tellers setzen, den Fisch obenauf geben. Die Champagner Sahne so angießen, dass der Blätterteig nicht aufweicht.

GEKONNT GEKOCHT

Weihnachtsmenü 2013

******* Zwischengang *******

Bunter Berglinsen und Blattsalat

Vorbereitungszeit ca. 25 Minuten, Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Zutaten für 4-5 Personen

- 2 frische Babarie Entenbrüste
- 6 feste, frische Feigen
- 40 - 50 g kleine Berglinsen
- Frischer Salat nach Marktangebot wie:
- Frisèe, Radico, Feldsalat, Rauke, frische Champignons, Radieschen etc.
- 2 Tomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. (Tomate concassèe)
- Etwas weißer Balsamico
- Etwas Walnußöl
- Etwas Meaux Senf
- 3-4 Walnusskerne, gehackt
- Etwas Sherry
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 50g klein gewürfelter, magerer Speck
- 1 saurer Apfel, in kleinen Würfeln geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- Gewürze

Zubereitung

- Die Berglinsen am Vortag einweichen.
- Den Würfelspeck und die gewürfelten Schalotten anschwitzen, die Linsen dazu geben und mit dem Einweichwasser aufgießen.
- "Al dente" kochen und mit etwas Balsamico, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die gewürfelten Tomaten und Äpfel dazu geben.

In der Zwischenzeit:

- Aus Balsamico, Salz Pfeffer, etwas Zucker ,sowie 2 cl Sherry und einem Löffel Meaux Senf und dem Walnussöl einen pikanten Dressing rühren. Einige gehackte Walnüsse dazugeben.
- Die frischen Salate putzen, auf gleiche Größe zupfen und in kaltem Wasser auffrische.
- Trockenschleudern oder auf einem Küchentuch ausbreiten.
- Die Champignons und die Radieschen in Scheiben schneiden.

Die Entenbrust:

- Gitterförmig einschneiden, ev. etwas Fett verdünnen, anschneiden, salzen und pfeffern.
- In heißem Butterschmalz mit etwas gedrücktem Knoblauch (wenn man mag) von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.
- Für 6-8 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben, danach weitere 2 min. "ausruhen lassen".
- Prüfen und in dünne Scheiben tranchieren. Den frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser", geben, das mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersiliestängel und Kümmel versetzt ist.
- Danach sofort zurückziehen und nur noch „simmern" lassen,
- Die Garzeit pro kg Gewicht ca. 15 - 18 min.
- Den Hummer heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und wie folgt vorbereiten / aufschlagen:

Anrichtevorschlag:

- Zuletzt die Salate in der "Vinaigrette" mengen; die tranchierte Entenbrust dekorativ auf dem Linsensalat anrichten und mit den Blattsalaten umlegen, garnieren.

* * * * * * * Zwischengang * * * * * * *

Cremige Champignon-Steinpilzsuppe

Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten, Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Zutaten für 5-6 Personen

- 400 g Steinchampignons, geputzt, in groben Scheiben
- 5 g getrocknete Steinpilze (Für einen intensiven Pilzgeschmack)
- 500 ml Rinderbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt (Ersatzweise Gemüsebrühe)
- 30 g Butter
- 100 ml flüssige Sahne
- 50 ml Creme fraiche oder Schmand
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 - 2 Thymianzweige, gehackt
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 El Mehl
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Zunächst die Steinpilze mit kaltem Wasser bedecken, ca.10 min. einweichen. Danach gut ausdrücken und grob hacken.
- Das Einweichwasser durch eine Kaffeefiltertüte gießen und verwahren. (Sind oft noch etwas sandig)

Der Ansatz

- Etwa 50 g gleichmäßig dick geschnitten Champignonscheiben für die Einlage zurück lassen.
- Die Butter mit den Zwiebeln und dem Knoblauch glasig anschwitzen, die restlichen Champignons und die Steinpilze dazu geben. 2 - 3 min. angehen, schmoren lassen und 1 El Mehl verrühren.
- Mit der Brühe, der Sahne, dem Einweichwasser und Crème fraiche aufgießen, glatt rühren. Salzen und pfeffern, Zitronensaft und Abrieb dazu geben. Ca. 15 min. mit dem Thymian, bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Danach etwa die Hälfte der Menge mit dem Stabmixer pürieren und noch einmal alles zusammen aufkochen, nachschmecken.
- Das Gehackte salzen, pfeffern und mit etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Ei, die grob geschnittenen Pistazienkerne, 2 - 3 El Panierbrot, den Knoblauch, die grob gehackten Oliven, Zitronenabrieb und Petersilie dazu geben.
- Alles miteinander verarbeiten, nachschmecken.

Anrichtevorschlag

- Die frischen, zurückgelassenen Champignonscheiben in einer Stielpfanne kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen.
- Salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie unterschwenken.
- Nach dem Anrichten in vorgewärmten, tiefen Tellern oder Suppentassen, als Einlage obenauf geben.

******* Hauptgang *******

Rinderfilet in Blätterteig "Wellington"

Vorbereitungzeit: ca. 20 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

Zutaten für 6-8 Personen

- 1 gut abgehangenes Rinderfilet (ca.1,6-1,8kg brutto)
- 200 g gekochten Schinken für die Pilzfarce (fachlich "Duxelle")
- 500 - 600 g frische Steinchampignons
- 3 - 4 Schalotten, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Etwas glatte Petersilie
- 500 g tiefgekühlter Blätterteig
- 2 Eigelbe
- Etwas Butterschmalz
- Etwas Tomatenmark
- Salz, Pfeffer

Vorbemerkung

- Die Schwierigkeit liegt bei dieser Zubereitung eigentlich nur in der Pilzfarce, die eine gute Bindung haben muss, damit sie während des Backens nicht vom Fleisch läuft, sondern gut haften bleibt! Darum gebe ich immer etwas gekochten Schinken in die Duxelle, wegen der besseren Bindung.

Die Duxelle

- Die Champignons putzen, in leichtem Zitronen Wasser kurz waschen und grob hacken, den gekochten Schinken in recht kleine Würfel schneiden. Die gewürfelten Schalotten mit dem Knoblauch in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen.
- Die Champignons, 1 El Tomatenmark, gehackte Petersilie und den gekochten Schinken dazu geben. Alles kräftig, pikant abschmecken, abkühlen lassen.
- Das Rinderfilet parieren, soll heißen, von Fett und Sehnen befreien, die Filetspitze abschneiden, auf die Seite legen. (Ergibt noch 1 - 2 Portionen "Filetgoulasch")
- Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in einem passenden "Bräter" gut von allen Seiten anbraten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

Das Einschlagen des Rinderfilets

- Den T. K..- Blätterteig auf einer "gemehlten" Unterlage als Boden auslegen, das Rinderfilet großzügig anpassen. Nicht zu kurz abschneiden, denn er muss ja noch mit dem "Oberbau" verbunden werden. Die abgekühlte Pilzfarce gleichmäßig so verteilen.
- Den ca.1,5 cm überstehende Blätterteigrand mit Eigelb (verquirlt mit etwas Wasser) einstreichen.
- Die Blätterteig-Decke etwas dünner wie den Boden ausrollen, darüber geben. Überstehenden Teig abschneiden und die Decke gut auf dem eingestrichenen Boden andrücken.
- Nunmehr alles mit dem restlichen Eigelb einstreichen und gleichmäßig mit einer Tischgabel einstechen.
- (Damit die beim Backen entstehende Feuchtigkeit entweichen kann)
- Zunächst In den auf 170 ° C vorgeheizten Backofen für ca. 45 - 55 min. geben.
- Der Blätterteig soll appetitlich gebräunt sein, das Filet wunderbar rosa bleiben. (Eventuell zwischendurch mit Silberfolie abdecken)
- Prüfen, herausnehmen, 2 - 3 min. "ausruhen lassen", damit sich die Fleischsäfte im Filet gleichmäßig verteilen können.

Anrichtevorschlag

> In fingerdicke Scheiben tranchieren, mit einer "satten Portwein Soße" und frischem, jahreszeitlichem Gemüse servieren.

******* Dessert *******

Feigen auf Rotwein Sabayon und Minze

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Der Ansatz für die Feigen

> Den Zucker zu einem hellen Karamell schmelzen / brennen und mit dem Rotwein ablöschen.
> Etwas Zitronen.- und Orangenabrieb dazu geben und alles
> 2 - 3 min. reduzieren lassen.
> Die Feigen putzen, waschen und in den Rotweinansatz einlegen.
> 2 - 3 Minuten leise köcheln lassen, bis die Feigen weich sind, im Sud abkühlen lassen.

Zutaten für 6-8 Personen

> 8 Stück frische, feste Feigen
> 1/2 l trockener Rotwein
> 40 g Zucker
> Etwas Zitronen und Orangenabrieb
> 2 Eigelbe

Der Sabayon

> Den Rotweinfond passieren und auf ca. 200 ml reduzieren.
> Die Eigelbe auf einem Wasserbad mit dem Rotweinfond zu einem cremigen Sabayon aufschlagen.

Anrichtevorschlag

> Die Teller mit dem noch warmen Sabayon ausspiegeln, die Feigen halbieren und pro Portion 4/2 Feigen auf dem Sabayon platzieren; mit frischer Minze garnieren.
Ev. mit einer Kugel Pistazien Eis oder einem Nocken Bayrisch Creme ergänzen.

****

Gutes Gelingen und viel Spaß mit diesem Menü wünscht das Gekonntgekocht Team.

www.GekonntGekocht.de