Weihnachtsmenü

Die Vorspeise

Marinierter Lachs mit Zitrusaromen, geräucherte Lachsfiletstreifen und Toastherzen mit Butter

Zubereitung Marinierter Lachs

Das Lachsfilet mit Küchenpapier trocken tupfen. Marinade vorbereiten. Dazu im Mörser Salz, Zucker, Wacholder, Pfeffer, Lorbeer und jeweils 2 mit dem Sparschäler abgeschälte Schalenstreifen der Zitrusfrüchte grob zerdrücken. Die Zitrusfrüchte filetieren und die Filets für die Garnitur verwenden. Mit der Mischung das Lachsfilet gründlich auf beiden Seiten einreiben. In einen Behälter geben, mit Klarsichtfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Das Filet alle acht Stunden drehen, damit die Beize durchziehen kann. Nach 24 Stunden Lachs aus der Beize nehmen, unter fliessendem Wasser gründlich abspülen und trocken tupfen. In gleichmässige Tranchen oder Würfel schneiden.

Zubereitung Rauchlachs und Toast

Den Lachs in feine Scheiben schneiden und zu gefälligen Häufchen drapieren. Das Toastbrot mit einer Herzform ausstechen und im Ofen bei Oberhitze goldgelb toasten. Aus den Abschnitten können z.B. Croutons für einen Salat gemacht werden. Den Lachs auf Teller anrichten und mit den Kapern, Zitrusfrüchtefilets, Dill- und Schnittlauchspitzen garnieren. Toastherzen frisch aus dem Ofen separat servieren.

Zutaten

200 g Lachsrückenfilet ohne Bauchlappen

15 g Zucker

20 g Salz

2 Wacholderbeeren

5 weisse Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

1 unbehandelte Orange

1 unbehandelte Zitrone

1 unbehandelte Limette

---

100 g Lachsrückenfilet, geräuchert

8 Scheiben Toastbrot

4 Portionen Butter

Kapernäpfel, Zitrusfrüchtefilets, kleine Zwiebelringe, Dill- und Schnittlauchspitzen

KSB

Weihnachtsmenü

Der Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinsauce,
Gebratene Kartoffelsterne, Weihnachtsgemüse

Zubereitung Entenbrust
Das Fett der Entenbrüste mit einem scharfen Küchenmesser oder Teppichmesser einritzen. Beidseitig salzen, mit der Fettseite nach unten in eine Teflonpfanne legen und auf dem Herd erhitzen. Dadurch wird das Fett ausgeschmolzen und die Haut wird schön knusprig. Braten, bis die Haut goldbraun ist. Kurz wenden, dann die Entenbrüste auf ein Backblech setzen. Im Ofen bei 100 °C ca. 20 Minuten ziehen lassen.
Den Zucker mit dem Wasser in einer Pfanne dunkel karamellisieren. Mit den Weinen ablöschen und einkochen lassen. Die Gewürze und den Fond beigeben und einkochen lassen, bis ca. 3 dl Sauce übrig bleibt. Passieren und mit einem Schwingbesen die kalte Butter einrühren.

Zubereitung Gebratene Kartoffelsterne
Die Kartoffeln schälen und in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einer Sternform 3–5 Sterne pro Person ausstechen. Die Kartoffelsterne in einer Teflonpfanne im heissen Olivenöl goldgelb braten. Am Schluss die Kräuter beigeben, abschmecken.

Zubereitung Weihnachtsgemüse
Gemüse waschen und schneiden, in Salzwasser weich garen und in der Butter mit den Gewürzen kurz schwenken. Zum Schluss die Pinien beigeben und anrichten.

Zutaten

4 kleine Entenbrüste (Canettes)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Zucker

2 EL Wasser

1 dl Portwein

2 dl Rotwein

1 Sternanis, Nelke, Lorbeerblättchen, Orangenschale, Thymianzweig

8 dl Demi Glace (brauner Kalbsfond)

40 g Butter, kalt, in Würfel

---

4 grosse Süsskartoffeln

2 El Olivenöl

1 EL gehackte Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Salbei Salz, Pfeffer aus der Mühle

---

1 Zucchetti

1 Rüebli

1 Rüebli, gelb

20 g Butter

Salz, Zucker, Pfeffer, Pinienkerne geröstet

KSB

Weihnachtsmenü

Das Dessert

Lebkuchendessert mit Sauerrahmglace

Zubereitung Lebkuchendessert mit Sauerrahmglace
Das Ei mit dem Zucker in einer Metallschüssel im Wasserbad (ca. 85°C) schlagen, bis die Masse hell und cremig ist, dann kaltrühren. Die Schokolade und das Lebkuchengewürz beigeben. Den eiskalten Schlagrahm unterheben und in einem schönen Glas portionenweise kühl stellen.

Die Mandarinen in Schnitze trennen, die weissen Häute entfernen und die Kumquats quer halbieren. Mit dem Zucker und Grand Marnier etwas marinieren. 2 der Lebkuchensterne halbieren und das Glace darauf anrichten, damit nichts verrutschen kann.

Zutaten

6 kleine Lebkuchensterne- oder herzen (aus dem Detailhandel)

1 grosses Ei

30 g Zucker

100 g Schokolade, dunkel, geschmolzen

1 gute Prise Lebkuchengewürz

2,5 dl Schlagrahm

4 Kugeln Sauerrahmglace

2 Mandarinen

4 Kumquats

Zucker, Grand Marnier Rahm, Minze und Weihnachtsschokoladendekoration zum garnieren

KSB