



Weihnachtsmenu 2011

**Apéro-Häppchen
mit Prosecco**

Lachs-Tartar mit Limettencreme

**Schwarzwurzelsüppchen
mit Portulaköl**

**Schweinsfilet mit Balsamico-Sauce
Senf de Dijon Risotto
Cherytomaten**

Dessert-Überraschung

von Annick und Marianne

Sbrinz-Datteln

- 16 frische oder getrocknete Datteln
- 50g Sbrinz-Möckli
- 16 dünne Tranchen magerer Bratspeck
- ½ EL Bratenspeck

- Jede Dattel auf der Oberseite mit einem spitzen Messer einschneiden und sorgfältig den Stein herauslösen. In jede Dattel ein Sbrinz-Möckli füllen. Dann die Datteln jeweils mit 1 Speckscheibe umwickeln.
- Kurz vor dem Servieren in einer beschichteten Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Datteln rundum braten, bis der Speck leicht knusprig ist.
- Lauwarm servieren.



Gefüllte Tortillas

- 1 Packung Tortillas (8)
- 1 Philadelphia Frischkäse
- 150g Bündner Rohschinken

- Je eine Tortilla mit Frischkäse und Rohschinken belegen und mit einer leeren bedecken.
- Bei ca. 200C. im Backofen 7 Minuten wärmen.
- Sofort servieren!

Lachs-Tatar mit Limettencreme

600g frisches Lachsfilet (ohne Haut und Geräten)
600g Räucherlachs
3 Stangen Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 unbehandelte Limetten
2 TL Honig
4 EL Olivenöl
½ TL Salz
Weisser Pfeffer aus der Mühle
300g Creme fraîche
8 TL Lachs-Kaviar
1 Beet Gartenkresse

Ausserdem: 1 Metallring (6-8cm Durchmesser)

- Die beiden Lachssorten fein würfeln und in einer Schüssel kühl stellen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Limetten heiss abspülen und trocken reiben. Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
- Lachswürfel mit Honig, der Hälfte des Limettensafts, Limettenschale, Olivenöl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche mit dem restlichen Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Metallring innen leicht einölen.
- Je 1/8 des Tatar hineingeben, glatt streichen, mit einem Teil der Limettencreme bedecken, glatt streichen und den Ring abziehen. Auf diese Weise 7 weitere Tatarküchlein herstellen.
- Zuletzt mit je 1 Teelöffel Lachskaviar und Kresse belegen.



Schwarzwurzelsuppe mit Portulaköl

Für 8 Personen

800g Schwarzwurzeln

2 EL Rapsöl

1,5 d Gemüsebouillon

2 dl Rahm

1 TL Salz

etwas Pfeffer

100g Portulak

8 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

- Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen, in Scheiben schneiden.
- Öl in eine grosse Pfanne warm werden lassen, Schwarzwurzeln andämpfen, Bouillon dazugießen, Schwarzwurzeln zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln, pürieren, Rahm darunterühren und würzen.
- Portulak und Öl mit dem Mixstab pürieren, würzen und Suppe mit dem Portulaköl garnieren.



Schweinsfilet mit Balsamico-Sauce

Für 8 Personen

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1200g Schweinsfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Bratenbutter
2 TL Tomatenpüree
200ml kräftiger Rotwein
½ L Kalbsfond
2 TL eingelegte Rote Pfefferkörner
4 EL Balsamico-Essig
150g Butter

- Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken.
- Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratpfanne rundherum (auch an den Enden) 5 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 80 Grad 1 ¼ Stunden gar ziehen lassen.
- Im Bratensatz die Schalotten, den Knoblauch und das Tomatenpüree andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen stark einkochen lassen. Dann den Kalbsfond dazugießen und alles auf 300 ml reduzieren. Die Sauce absieben und in einem Pfännchen beiseite stellen.
- Die Pfefferkörner unter lauwarmem Wasser spülen. Zusammen mit dem Balsamico-Essig zur Sauce geben.
- Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter in Flocken einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Schweinsfilet in Scheiben schneiden, auf vorgewärmte Teller anrichten und mit etwas Sauce überziehen. Sofort servieren!

Senf de Dijon Risotto

Für 8 Personen

2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
600g Risottoreis
4 dl Weisswein
1,5L Gemüsebouillon
60g Butter
6 EL grobkörniger Senf
4 EL Reibkäse

- Zwiebeln fein hacken. Öl warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen, Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugießen, vollständig einkochen.
- Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reiss immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Butter, Senf und Käse daruntermischen.



Cherytomaten

500g Cherytomaten an Zweigen
1 EL Olivenöl
2 TL Zucker

- Cherytomaten an den Zweigen lassen, waschen und gut abtupfen.
- Olivenöl in eine Bratpfanne geben und die Cherytomaten langsam braten, ohne dass sie eine Farbe bekommen. Wenn die Tomatenhaut zu schrumpfen beginnt, den Zucker darüber streuen und weiter eine kurze Zeit braten.
- Sofort servieren.



Himbeer-Vacherin-Torte

Gekauft bei der Konditorei Kofler, Bahnhofstrasse 11 in Wetzikon

