

Heiligabend 2003

Termin: 24. Dezember 2003

Zeitplan:

Kochbeginn	17.30 Uhr
Gruß aus der Küche	19.15 Uhr
Vorspeise	19.45 Uhr
Suppe	20.15 Uhr
Pfirsichsorbet	20.30 Uhr
Rehrücken	21.15 Uhr
Dessert	22.00 Uhr

Wein:

Vorneweg und zum Amuse Gueule:

Crémant de Alsace

Blanc de Noir (Rotweintraupe weiß gekeltert) 1997

Vorspeise und zur Suppe:

Domaine de Molines

Sauvignon Viognier (tropische Fruchtaromen, Ananas) 2002

Zum Rehrücken:

Château Mauleon

Carmany

Côtes du Roussillon Villages (Brombeer, Steinfruchtaromen) 2000

Gruß aus der Küche

Singapur-Satay-Spieße

Zutaten für 12 Personen:

Spieße:

ca. 500 g ausgelöste
Hühnerbrust
Öl zum Bestreichen

Marinade:

2 getrocknete Chilischoten 3
Schalotten,
2-3 Knoblauchzehen
1 walnußgroßes Stück
Ingwerwurzel
je 1 TL Koriandersamen
Fenchelsamen
und Kreuzkümmel
1 EL Zucker, Salz



Erdnußsauce:

4-5 getrocknete Chilischoten, 4 Schalotten,
2 Knoblauchzehen, 6 Macadamia- oder
Cashewnüsse, 5 EL Erdnußöl, 150 g Erdnüsse, 5 EL Zitronensaft, 1 TL Zucker, Salz

Zubereitung

1. Das Fleisch im Gefrierfach etwas anfrieren, bis es fest wird. So läßt es sich leichter in dünne Scheiben und längs in zweizentimeterbreite Streifen schneiden.
2. Für die Marinade die Chili mit kochendem Wasser überbrühen und eine halbe Stunde einweichen. Wer die Schärfe scheut, entkernt sie zuvor.
3. Chili, Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Gewürze mit einigen Löffeln Einweichflüssigkeit im Mixer pürieren. Die Fleischstreifen damit einreiben und eine Stunde, ruhig auch länger, durchziehen lassen.
4. Fleisch auf Bambusstäbchen fädeln.
5. Für die Erdnußsauce die Marinade verwenden. Mit den ebenfalls eingeweichten Chilis, Schalotten, Knoblauch, Macadamianüssen pürieren. Einige Erdnüsse hacken und für die Deko zurückbehalten.
6. Diese Paste in heißem Öl unter Rühren rösten, bis sie duftet. Die inzwischen ebenfalls im Mixer pürierten Erdnüsse, Zitronensaft, etwa 1/8 L Einweichflüssigkeit, Zucker und Salz zufügen. Köcheln, bis sich alles zu einer würzigen, dicken Sauce verbunden hat.
7. Die Spießchen im tiefen Fett garen. Die Erdnußsauce schmeckt warm oder kalt.
8. Zur Deko den Teller mit gehackten Erdnüssen abstreuen.

Achtung:

Wir machen das Rezept ja als Amuse, es kommen nur 2 kleine Spieße und ein EL Erdnußsauce auf den Teller, mit gehackten Erdnüssen abgestreut.

Vorspeise

Frühlingsrolle mit Crevetten

Zutaten für ca. 24 Stück

500g Gemüse und Pilze in feinen Streifen

Karotte, Lauch, Schalotte, Austernpilze, Paprika, Sellerie, Champignons, Fenchel oder andere Gemüse nach Wahl

100 ml Sesamöl zum Andünsten

20 Crevetten

Gewürze:

Ingwer in feinen Streifen

Knoblauch fein gehackt

Chili oder Sambal Olek

Koriander und Petersilie

Honig, Salz, Sojasauce, Zucker, Pfeffer

50 ml Portwein zum Ablöschen

Zubereitung

Das Gemüse in einer heißen Pfanne mit dem Sesamöl kurz anschwitzen, alle Gewürze dazugeben und mit Portwein ablöschen, mit Salz und Sojasauce abschmecken. Sofort aus der Pfanne auf ein Blech geben und abkühlen. Die Frühlingsrollenblätter mit Gemüse und Crevetten füllen und in tiefem Fett knusprig ausbacken.

Baumtomatensauce

Zutaten für 0.25 Liter (12 Personen)

3 Baumtomaten geschält und in Würfel geschnitten

50 g Butter in Würfeln zum Binden der Sauce

40 g Zucker karamelisiert

125 ml Fischfond

50 ml Portwein

2 Thymianzweige

50 ml Rotwein

Salz, Pfeffer, Zucker

Zuerst den Zucker schmelzen, Tomaten dazugeben, mit Fischfond, Portwein und Rotwein auffüllen, Thymianzweige dazugeben und ca. 10 Minuten gut durchköcheln. Durch ein Sieb passieren. Abschmecken mit Pfeffer, Salz, Zucker. Nochmals Konsistenz prüfen und mit frischer Butter abbinden. Nicht mehr kochen.

Suppe

Curry-Mango-Schaumsuppe

Zutaten für 12 Portionen:

*150 g Zitronengras, 8 Schalotten
2 reife Mangos, 200 g Ingwer
1 L Fischfond (möglichst vom Steinbutt oder aus dem Glas)
1.5 L Schlagsahne, 200 ml Sake, 200 g Butter,
1 - 2 TL dunkles Sesamöl, 1 TL Madras-Curry
Salz, Zucker, Pfeffer,
1 Bund Korianderblätter*

Zubereitung

Chinesische Suppenschälchen vorwärmen!

Schalotten, Ingwer, Zitronengras und Mango schälen und in möglichst kleine Stücke schneiden. Die Butter und das Sesamöl in einen Topf geben und die Zutaten anschwitzen, ohne daß sie Farbe annehmen. Mit Sake ablöschen und etwas Curry dazugeben (auf nicht zuviel Schärfe achten). Mit Sahne und dem Fischfond aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb gießen und warmstellen.

Mit Salz, Zucker und Curry abschmecken, nochmal aufmixen und mit den Korianderblättern garnieren.

Zur Auflockerung

Pfirsich-Sorbet

Zutaten

*1-2 kg reife Pfirsiche
200g bis 300g Zucker
Einige ml Pfirsichlikör und Grand Marnier*

Zubereitung

Die Pfirsiche von ihrer Haut und dem Kern befreien.

Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Stücke in einem Topf mit dem Zucker zum Kochen bringen. Nach und nach den Pfirsichlikör und den Grand Marnier zufügen. So lange bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Masse etwas eindickt. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse kalt schlagen.

Das Ganze mit dem Mixstab pürieren und in der Eismaschine gefrieren.

Das Sorbet in Gläsern anrichten und mit einem Spritzer Pfirsichlikör aromatisieren. Etwas Sekt angießen und servieren.

Rehrückenfilet mit Kaffir-Limetten-Blättern

Zutaten für 12 Portionen:

2 Rehrücken (ca. 2 kg/ Stück m. Knochen)
30 frische Kaffirblätter*
60 g Pflaumenmus
8 EL Sojasauce 2 EL Sesamöl
4 EL Five-Spice Pulver*
1.5 kg Suppengemüse
400 g Schalotten
16 Stangen Zitronengras*
2 Flaschen Pflaumenwein*
2 Bund Koriandergrün*
1 rote Chilischote
60 g frische Ingwerwurzel
2 TL Speisestärke,
2 EL Limettensaft
4 EL Mirin* (süßer Reiswein)



**in Asialäden*

Zubereitung: Teller sehr heiß (100°) vorwärmen!

1. Am Vortag den Rehrücken häuten und auslösen. Knochen zwischen den Wirbeln durchhacken, damit sie gut angebraten werden können. Pflaumenmus, 6 EL Sojasauce, Sesamöl und die Gewürzmischung in einer flachen Kunststoffschale verrühren. Den Rehrücken hineinlegen und mehrfach wenden, mit den Kaffirblättern belegen. Die Knochenstücke dazulegen, bedecken und über Nacht kalt stellen.
2. Am nächsten Tag das Suppengemüse putzen und klein würfeln. Schalotten pellen und in Spalten schneiden. Zitronengras in feine Ringe schneiden.
3. Vom Rehrücken die Pflaumenpaste abstreifen. In Erdnußöl von 2 Seiten jeweils 2 Minuten (nicht mehr!) anbraten, in Alufolie einpacken und im Backofen bei ca. 60° etwa eine Stunde (bis die restlichen Sachen fertig sind) warmstellen.
4. In der Pfanne nach dem Herausnehmen der Fleischteile (nicht saubermachen) die Knochenteile scharf anbraten, Suppengemüse, Schalotten und Zitronengras dazugeben und mit 1 bis 2 Flaschen Pflaumenwein und ggf. 0.5 L Wasser ablöschen. Die Marinade des Rehrückens, Ingwer und die ganze Chili dazugeben. Das ganze etwa 1 Stunde köcheln lassen.
5. Den Fond durch ein feines Sieb in einen Topf gießen.
6. Stärke mit kaltem Wasser anrühren, einrühren und 5 Minuten leise kochen lassen. Mit Limettensaft, Sojasauce und Mirin abschmecken. Je nach Geschmack etwas von dem Reh-Bratensaft zufügen.
7. Die Rehrückenfilets nach der Ruhezeit in dünne Scheiben schneiden. Den Rehrücken fächerartig auf die heißen Teller setzen. Das Fleisch dünn mit Pflaumensauce bedecken. Restliche Sauce extra reichen. Rehrücken zusammen mit Rote-Bete Tempura und gedämpften Kartoffelknödeln servieren (siehe folgende Rezepte).
8. Koriandergrün von den Stielen zupfen, grob scheiden und als Deko auf den Teller streuen.

Beilage für Hauptgericht

Gedämpfte Kartoffelknödel mit Brunnenkresse (oder Portulak-)füllung

Zutaten für 12 Portionen:

*250 g Brunnenkresse (ersatzweise Portulak oder Kresse) Salz
1.5 kg Kartoffeln (mehligkochend)
2 El Sesamsaat, 4 El Sojasauce
1 Tl dunkles Sesamöl, 60 g Butter
3 rote Chilischoten 100 g frische Ingwerwurzel
3 Stangen Zitronengras 4 Knoblauchzehen
6 frische Kaffirblätter (in Asienläden)
2 Eiweiß (Kl. L)
100 g Speisestärke, 2 El Schwarzkümmel*

Zubereitung (pro Person 3 Stück):

1. Die Brunnenkresseblätter abzupfen, kurz blanchieren und sofort abschrecken. Gut ausdrücken und grob hacken.
2. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rütteln etwa 5 Minuten ausdampfen lassen.
3. Inzwischen den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Sesam, Brunnenkresse, Sojasauce und Sesamöl mischen, eventuell leicht salzen. Einen weiten Dämpfeinsatz mit Backpapier belegen, mehrfach einstechen und mit Butter bestreichen. Einen passenden Topf etwa 7 cm hoch mit Wasser füllen. Chilischoten, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch und Kaffirblätter grob hacken und dazugeben.
4. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Eiweiß steif schlagen. Kartoffeln mit der Stärke, dem Eiweiß, restlicher Butter und Salz rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig muß sich leicht von der Topfwand lösen, ansonsten mehr Stärke zugeben.
5. Aus dem Teig 4 cm große, abgeflachte Knödel formen. Mit dem Finger Vertiefungen hineindrücken, und eine kleine Menge Brunnenkresse-Mischung hineingeben. Die Knödel vorsichtig zudrücken und mit dem Schwarzkümmel beliebige Muster darauflegen.
6. Das Wasser ca. 2cm hoch in Schnellkochtöpfen mit den Gewürzen zum Kochen bringen, den Einsatz mit etwa jeweils 10 Knödeln daraufsetzen und mit dem Deckel (ohne Dichtung !) abgedeckt ca. 20 Minuten dämpfen.
7. Nach dem Fertigstellen die Knödel herausnehmen und abgedeckt warmstellen.

Rote-Bete-Tempura

Zutaten für 12 Portionen:

*4 große Rote Bete (vakuumiert), Salz, Pfeffer
60 g Mehl, 60g Stärke, 1 Eigelb (Rest von Kartoffelknödeln), 10 zerstoßene Eiswürfel,
1 L Öl zum Ausbacken*

1. Rote Bete in ca. 15 mm breite Spalten schneiden, Mehl, Stärke und das Eigelb mit 150 ml kaltem Wasser und den Eiswürfeln verrühren, Eis schmelzen lassen und den Teig noch mal durchrühren.
3. Das Öl auf 180 Grad erhitzen. Die Rote-Bete-Spalten längs auf Bambus-Spieße stecken. Die Spieße durch den Tempurateig ziehen, etwas abtropfen lassen und etwa 2-3 Minuten im heißen Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und zum Rehrücken servieren.

Dessert

Grüntee-Eis an Mango-Chili-Spaghetti

Zutaten für 12 Portionen:

Grüntee-Eis:

8 Eigelb, 0.3 L Milch,
0.3 L Sahne, Mark von einer Vanilleschote,
1 Sternanis, 100 g Zucker,
Saft und geriebene Schale von 1 Zitrone
20 bis 30 g Grünteepulver (*Matcha*, aus dem
Asia-Laden)

Zitronengras-Kokos-Kaltschale:

250 ml Milch, 0.5 L Apfelsaft,
1 Dose Kokosmilch 0.4 L
2 Stangen klein geschnittenes Zitronengras,
5 - 6 kleingeschnittene Kaffir-Limettenblätter,
Saft von 2 Zitronen,
1 TL Pfeilwurzel-Stärke
2 gestr. EL schwarze Basilikumsamen (aus der
Gärtnerei)

Mango-Chili-Spaghetti:

4 Mangos, 4 rote Chilis,
Saft von 2 Zitronen, Saft von 1 Orange,
2 - 3 EL Traubenkernöl,
Basilikum als Garnitur

Zubereitung:

Teller kaltstellen (!)

Grüntee-Eis:

Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen.
Milch, Sahne, Vanille Sternanis und Zucker aufkochen. Durch ein Sieb ins Eigelb einrühren.
Zitronensaft, Zitronenschale und Grünteepulver dazugeben und in der Eismaschine gefrieren.

Zitronengras- Kokos-Kaltschale:

In einem Topf Milch, Apfelsaft und Kokosmilch unter Rühren erhitzen. Zitronengras und Kaffir-Blätter hinzufügen. Zitronensaft einrühren und aufkochen. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Flüssigkeit mit Pfeilwurzel-Stärke etwas eindicken. Durch ein Sieb in eine Schüssel geben, Basilikumsamen hinzufügen und kaltstellen.

Mango-Chili-Spaghetti:

Mangos schälen, längs halbieren, Kern entfernen. Fruchtfleisch in 2 mm dünne Scheiben schneiden und die Scheiben stapeln. Das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden, da die Scheiben sehr glitschig sind, ggf mit einer Gabel reinstecken, damit nichts allzusehr verrutscht. Chilis halbieren, Kerne entfernen. Unter fließenden, lauwarmen Wasser gründlich waschen - das nimmt den Chilis die Schärfe. Quer in feinste Streifen schneiden und mit den Mangos mischen. Aus Zitronensaft, Orangensaft und Traubenkernöl ein Dressing anrühren. Über die Mango-Spaghetti geben.

Anrichten:

Kaltschale in vorgekühlte Teller verteilen. Mango-Spaghetti darauflegen und mit dem Grüntee-Eis krönen. Mit Basilikum-Blättchen garnieren.

