Weihnachtsmenü

09.12.2010/Ruedi Bigler

Lachspastete mit Nüsslersalat

GEFÜLLTER TRUTHAHN
Nüdeli und Rüebli

Himbeer-Trifle mit Amaretti

LACHSPASTETE

Füllung:

50g	Mascarpone	
1	Zwiebel, fein gehackt	
½ dl	Vollrahm	
1 EL	Dill, fein geschnitten	
500 g	Lachsfilet, ohne Haut	graue Fettschicht entfernen, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
	Blätterteig, 2 ausgewallte Blätterteige	

Formen: Füllung auf dem Boden verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, Rand mit Ei bestreichen. Zweiten Teig auf der Füllung entrollen, Ränder mit einer Gabel gut andrücken, mit Ei bestreichen. Teig dicht einstechen, mit einem Ausstechförmchen Sterne einstechen (Weihnachtszeit).

Backen: ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Die Füllung kann auch ca. ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Zugedeckt kühl stellen.

Dazu servieren wir:

Nüsslersalat

Nüssler gut waschen und sauber rüsten.

„Salatsauce frei nach Schiller!"

GEFÜLLTER TRUTHAHN

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Braten im Ofen: Ca. 3 ½ Std.

1	Truthahn, ca. 4 ½ kg	Innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen.

Füllung:

1 grosser	Apfel, in kleine Würfeli	
2	Rüebli, grob gerieben	
1	Zwiebel, fein gehackt	
1	Knoblauchzehe, gepresst	
100g	Speckwürfeli	
50g	Mandeln, fein gehackt	
3 Scheiben	Toastbrot, in Würfeli	
1 EL	Salz	
½ EL	Thymianblättchen	
½ EL	Rosmarin, fein geschnitten	
¼ TL	Pfeffer	Alles gut mischen, Truthahn füllen, Öffnung mit Zahnstochern verschliessen, Schenkel und Flügel mit Schnur festbinden, auf ein gefettetes Blech legen.

Würzmischung:

½ EL	Salz	
½ EL	Rosmarin, fein geschnitten	
3 EL	Erdnussöl	
1	Knoblauchzehe, gepresst	Alles mischen, Truthahn damit bestreichen

Braten: Ca. 1 Std. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens anbraten. Hitze auf 130 Grad reduzieren und ca. 2 ½ Std. fertig braten, dabei Truthahn 4-5-mal mit Bratflüssigkeit bestreichen. Herausnehmen, Truthahn auf ein Tranchierbrett legen, Schnur entfernen. Bratflüssigkeit absieben.

Truthahn tranchieren: Schenkel und Flügel mit scharfem Messer am Gelenk vom Rumpf trennen, Schenkel halbieren. Brust längs bis auf die Knochen einschneiden. Fleisch seitlich den Rippen entlang von den Knochen schneiden, Brust tranchieren. Truthahn mit der Füllung auf Teller anrichten, Bratflüssigkeit dazu servieren.

Dazu passen: Kartoffelstock, Nudeln, Reis.

Nüdeli

Wasser kochen, Salz beifügen und Nudeln al dente kochen. Abschütten und abtropfen lassen. In der Pfanne Butter zergehen lassen und die Nudeln beifügen. Mit Aromat und Maggi abschmecken.

Rüebli

Rüebli rüsten und in längliche Stücke schneiden.
Wasser in die Pfanne geben, ca. 4 Teelöffel Bouillon dazugeben, weich kochen, abschütten. In der Pfanne Butter zergehen lassen und die Rüebli beigeben und mit Aromat abschmecken.

Himbeer-Trifle mit Amaretti

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g	Himbeeren, tiefgekühlt
2 Schachteln	Amaretti-Biscuit
1	Orange
1 Becher 400g	Vanillecrème
100 g	Crème fraîche
1 EL	Puderzucker

Zubereitung:

1. Himbeeren auftauen. 8 schöne Beeren beiseite stellen.

2. 1 Amaretti in 4 Gläser zerbröckeln. Himbeeren darüber verteilen. Mit einem zerbröckelten Amaretti bedecken. Orange auspressen und je 1 EL Saft darüber träufeln. Je 2 – 3 Esslöffel Vanillecrème darauf geben.

3. Rahm, Crème fraîche und Puderzucker mischen. Halb steif schlagen, über Vanillecrème verteilen. Mit den zurückbehaltenen Himbeeren garnieren.