

Weihnachtsmenue 12. Dezember 2005

Création Walter



Apéro

**Pflaumenvariationen
Kir de Cassis**

Vorspeise

Griechischer Bauernsalat

Vin rosé

Salquenen de Pinot noir 2004
FJ. Matthier

Für den Hunger

**Fischfondue
Ebly mit Gemüse**

Vin rosé

Salquenen de Pinot noir 2004
FJ. Matthier

Dessert

Brombeermousse

Kaffee und Kuchen

Pflaumenvariationen

Pflaumenspeckerl



2-3/Pers.
15 Stk.

Zubereitung

- Dörripflaumen mit dünner Bratspeckscheibe umwickeln
- Im vorgeheizten Ofen 180°C 15 Min. backen
- Speck muss aussen knusperig sein
- warm servieren

Pflaumennockerl



2-3/Pers.
15 Stk.

Zubereitung

- Dörripflaumen einseitig längshalbieren
- leicht flachdrücken
- Innenseite nach oben gekehrt mit Ziegen-^{n. 150g}schmelzkäse belegen
- Im vorgeheizten Ofen 180°C 15 Min. backen
- warm servieren

(es geht nur mit diesem Käse!)

Chèvre bouché

Pflaumenbeinchen

Zubereitung

- 6 Pflaumen in 3 bis 4 mm grosse Stücklein zerteilen
- Diese Stücklein bei der Teigzubereitung in den Teig einarbeiten
- Teigröllchen von ca. 8 cm Länge und 5 mm Durchmesser herstellen
- Im vorgeheizten Ofen 180°C 15 Min. backen
- lauwarm servieren



2-3/Pers.
15 Stk.

(Für das vorne stehende Rezept brauchen wir ca. 1/3 der folgenden angegebenen Teigzutaten)

Pflaumenvariationen

Schwedisches Originalrezept für Pfefferkeckse

(Mengenangaben für ca. 60 Biskuits)

Teigzutaten

175 g Butter
220 g Zucker
½ Tasse Zuckerrübensirup
je ¾ TL gemahlener Ingwer,
Kardamon, Zimt
je ½ TL Backpulver und
gemahlene Nelken
700 g Mehl
2 Deziliter Vollrahm

Teigzubereitung

Butter schaumig rühren. Rahm steif schlagen. Zucker, Sirup und den Rahm darunterziehen. Backpulver mit der Hälfte vom Mehl mischen und langsam dazurühren.

Restliches Mehl nach und nach zufügen.

Teig gut kneten, bedecken und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Vor dem „Guetzele“ leicht erwärmen lassen.

Biskuits

Teig auf bemehlter Unterlage ca. 2 mm dick auswallen. Runde und herzförmige „Guetzli“ ausstechen von ca. 6 cm Durchmesser.

Biskuits im 200°C vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. backen.

(Für Teigbeinchen nach vorne stehendem Rezept braucht es ca. 1/3 der oben angegebenen Teigzutaten)

Griechischer Salat

Zutaten

500 g vollreife aber feste Tomaten (ca.4 Stk.)

(Im Winter eignen sich auch getrocknete und in Olivenöl eingelegte Tomaten ganz gut)

je eine grüne und rote Paprikaschote

ev. eine kleine Salatgurke und 1 - 2 Zwiebeln



75 g schwarze und grüne Oliven

ev. 8 Anchosfilets

150 - 200 g fester Schafkäse

12 Stengel frischer Thymian

Frischer Basilikum, ev. Rosmarin

ca. 6 EL kaltgepresstes Olivenöl

1 – 2 EL Weinessig

Salz, Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

Tomaten in mundgerechte Schnitze zerschneiden (achteln oder zwölfteln). Paprikaschotten vierteln und danach quer in dünne Streifen schneiden. Gurke in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Dünne Zwiebelringe schneiden. Anchosfilets eventuell längshalbieren. Schafkäse in ca. 1 cm grosse Würfel zerstückeln. Thymianblättchen von den Stengel zupfen.

Sauce zubereiten indem alles zusammengefügt wird. Käse mit Sauce übergiessen und ca. 1 h ziehen lassen.

Anrichten

Den Salat wie abgebildet in Schale oder auf Teller arrangieren und mit der Sauce übergiessen.

Fischfondue für 6 Personen

Brühezutaten

1 kg Fischstücke (Weissfischkarkassen aller Art aber keine Schollen) ca. 3 h vor dem Kochen mit einigen Stängeln Estragon, weissem Pfeffer und gehacktem Lorbeerblatt in Olivenöl einlegen.

- 1 Lauchstengel
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 / 3 Rüebli
- 1 grosse Petersilienwurzel
- 2 Zweige Thymian
- Eine halbe Knolle Fenchel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL weisse Pfefferkörner
- Estragon und Dill
- 1 TL Meersalz (Troccomare)
- 30 g Butter
- ½ l kräftiger Weisswein
- 2 l Wasser



Brühezubereitung

Wichtig: alles Gemüse nach dem Dünsten in ein sehr engmaschiges Müllsäcklein einpacken damit der Sud schön klar bleibt!

Karkassen von Blut und Kiemen säubern und mit der Butter in einem grossen Topf unter regelmässigem Wenden schmoren.

Karkassen dürfen nur schmoren aber nicht braun werden. Nach ca. 4 Minuten das vorher fein gewürfelte Gemüse dazu geben und nach weiteren 2 Minuten den Wein dazugiessen. Nach kurzem Rühren und Erwärmen das Wasser dazugiessen.

Der Fond darf nur langsam erwärmt werden und nicht kochen um die Aromen besser freisetzen zu können. Gewürze dazugeben.

Nun bei mittlerer Hitze kochen und immer wieder den dabei entstehenden Schaum abschöpfen.

Nach ca. 30 Minuten muss die Brühe durch ein Mulltuch gesiebt werden.

Fisch und Gemüse dabei nicht ausdrücken.

Länger sollte der Fisch nicht in der Brühe bleiben da diese sonst lehmig wird.

Die Brühe nun ohne Zutaten bei kleiner Hitze ein wenig reduzieren.

Für eine kräftige Brühe kann ruhig auf 1 bis 1 ½ l reduziert werden.

Man kann diese nun (freiwillig) mit 2 geschlagenen Eiweiss zusätzlich klären.

Eiweisseintrag wird somit natürlich noch grösser!

Brühezubereitung

Variante mit fertigem Fischfond

Wichtig: alles Gemüse nach dem Dünsten in ein sehr engmaschiges Müllsäcklein einpacken damit der Sud schön klar bleibt!

Das vorher fein gewürfelte Gemüse in grossem Topf in der Butter dünsten.

Nach ca. 2 Minuten den Wein dazugiessen.

Nach kurzem Rühren und Erwärmen 2 l Fertigfond dazugiessen.

Der Fond darf nur langsam erwärmt werden und nicht kochen um die Aromen besser freisetzen zu können. Gewürze dazugeben.

Nun bei mittlerer Hitze kochen und immer wieder den dabei entstehenden Schaum abschöpfen.

Nach ca. 30 Minuten muss die Brühe durch ein Mulltuch gesiebt werden.

Gemüse dabei nicht ausdrücken.

Die Brühe nun ohne Zutaten bei kleiner Hitze ein wenig reduzieren.

Für eine kräftige Brühe kann diese ruhig auf 1 bis 1 ½ l reduziert werden.

Man kann die Brühe nun (freiwillig) mit 2 geschlagenen Eiweiss zusätzlich klären.

Eiweisseintrag wird somit natürlich noch grösser!

Die Brühe nun in ein Fonduechaud umgiessen und leicht köcheln lassen.

Typ: Die Brühe nach dem Essen ev. mit einem Schuss Aenisschnaps oder Cognac parfümieren, mit Rahm verfeinern und nochmals aufköcheln.
Als Süpli mit einem Rahmtupfer und gehacktem Peterli servieren.

Fischfondue für 6 Personen



- 400 g Seeteufel
- 400 g Snapper
- 400 g St. Pierre
- 400 g Heilbutt
- 400 g Rotbarsch
- 400 g Seezunge
- 400 g Haifisch
- 400 g geschälte Scampis

Pro Tisch eine Platte mit allen Fischarten vorbereiten
(ca. 250 g pro Person je nach Beilagen)



Saucen

Aioli

Zutaten



4 - 6 Knoblauchzehen
wenig feingehackter Schnittlauch
1 Eidotter
1 KL Zitronensaft oder Weinessig
ca. $\frac{1}{8}$ l Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer.

Knoblauchzehen schälen, feinkwürfelig schneiden dann mit dem Salz und zusammen mit dem Eidotter und dem Zitronensaft am besten im Mörser zerdrücken und anschliessend zu einer leicht schaumigen Masse schlagen. Nach und nach mit dem Olivenöl (Tropfen-weise) zu Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss zur Farbgebung und zum Parfümieren den Schnittlauch darunterziehen.

Saucen

Senfsauce



Zutaten

1 Becher Sauerhalbrahm

(von Migros da weniger Verdickungsmittel)

2 EL Dijonsenf

1 EL milder Senf

nach belieben beifügen

Meer-Salz (Troccomare)

Pfeffer a.d. Mühle

Aromat

Curry



Zutaten

1 Becher Sauerhalbrahm

(von Migros da weniger Verdickungsmittel)

2 - 3 EL Divida

(Bern Markt am Waisenhausplatz)

1 Prise Dayong

Chinagewürz vom COOP

nach belieben beifügen

Meer-Salz (Troccomare)

Pfeffer a.d. Mühle Aromat

Saucen

Cocktail



Zutaten

1 Becher Sauerhalbrahm

(von Migros da weniger Verdickungsmittel)

2 EL Ketchup

1 MS Cayennepfeffer oder
einige Tropfen Tabasco

1 EL Cognac

nach belieben beifügen

Meer-Salz (Troccomare)

Pfeffer a.d. Mühle, Aromat

Tartar



Zutaten

1 Becher Sauerhalbrahm

(von Migros da weniger Verdickungsmittel)

1 Essiggurke fein hacken

1 bis 2 EL Kapern fein hacken

1 Bund Peterli fein hacken

wenig Senf

nach belieben beifügen

Meer-Salz (Troccomare)

Pfeffer a.d. Mühle, Aromat

Brombeermousse

Zutaten

750g tiefgekühlte Brombeeren

4 dl Rahm

5 – 6 EL Zucker

3 EL Brombeerlickör (es geht auch mit Kirsch)

Zubereitung

Einige aufgetaute Brombeeren für die Garnitur auf die Seite legen.

Die übrigen Beeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Zucker und den Lickör zugeben

Vor dem Servieren mit $\frac{3}{4}$ des steifgeschlagenen Rahms mischen

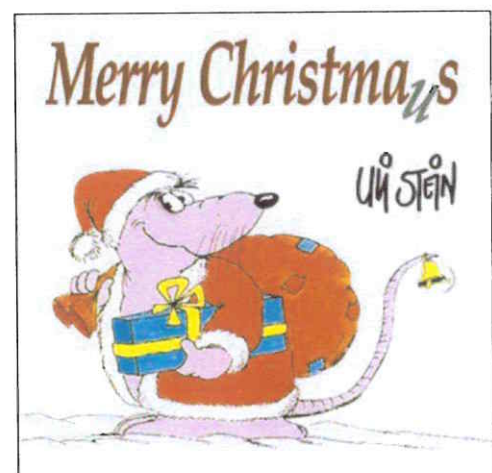


Kaffee und Kuchen



**Ich wünsche allen
und Ihren lieben
Angehörigen schöne
Weihnachten und
alles Gute zum
Jahreswechsel**

Walter Schlaefli



Gefüllte Feigen mit Ziegenkäse

ZUBEREITUNG: Feigen mit feuchtem Küchenpapier abreiben. Ziegenkäse in 8 keilförmige Stücke schneiden. Mit scharfem Messer die Feigen der Länge nach ein-, aber nicht ganz durchschneiden. Inneres der Feigen salzen und pfeffern. In jede Feige ein Stück Ziegenkäse geben und Feigen wieder schliessen. Jeweils ein Rosmarinzweiglein durch die Feigen stecken (durch den Stielansatz), sodass es 3 bis 4 cm herausragt. Bei jeder Feige um die Schnittstelle eine Scheibe Pancetta wickeln. Im Backofen bei 150 Grad etwa 10 Minuten erwärmen.

VORBEREITUNGSZEIT:
10 MINUTEN
BACKZEIT:
10 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD:
EINFACH

ZUTATEN

für 4 Vorspeisen

- 8 frische Feigen
- 1 Büscion di capra (rollenförmiger Ziegenkäse, ca. 100 g)
- 16 Scheiben geräucherter Pancetta oder Speck
- 8 Rosmarinzweige
- Salz und Pfeffer

