Weihnachtsmenu vom 14.12.2011

Für einmal verbringen wir unseren traditionellen Kochabend nicht in der Schulküche in Seedorf, sondern draussen in der freien Natur ohne Strom und all dem Komfort der Zivilisation.

Unser Menu:

Hauspastete
Nüsslisalat
Speckmütschli

Kannenfondue

Quittencoulli
Schokoladekuchen

Glühwein
Punsch
Weisswein
Kaffee

Hauspastete

½	Bund	Thymian
400	g	Doppelrahmfrischkäse oder Philadelphia
125	g	getrocknete Aprikosen
6	EL	Milch
2	EL	Mandelblättchen
350	g	Käsescheibletten
		Salz und Pfeffer

Den Thymian waschen, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die getrockneten Aprikosen fein würfeln. Den Frischkäse mit Milch glatt rühren und Thymian, Aprikosen und Mandeln untermischen. Die Creme mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken.

Eine Pastetenform oder eine Cakeform von ca. 36 cm mit Frischhaltefolie auslegen. Mit ca. 2/3 der Käsescheiben überlappend auslegen, dabei die Scheiben ca. 2 cm über den Formenrand hängen lassen. Die Hälfte der Käsecreme in die Form streichen. Die restlichen Käsescheiben darauf legen und darauf die restliche Creme streichen. Den überhängenden Käse darüber klappen und die Form mit Folie verschliessen. Die Pastete mindestens 3-4 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Die Pastete auf eine Platte stürzen und die Folie vorsichtig abziehen. Portionen von ca. 1 ½ bis 2 cm schneiden und mitten auf ein flaches Teller legen. Mit dem Nüsslisalat und gekochten Eiern (in 6-tel geschnitten) garnieren.

Nüsslisalat und Eier

Salat waschen, Eier kochen und sechsteln. Als Garnitur rund um die Pastete anrichten und mit einer feinen Salatsauce beträufeln.

Speckmütschli

500	g	Mehl
2.5	dl	warmes Wasser
1	Würfel	Frischhefe
100	g	Speckwürfeli
1	TL	Salz
1	Prise	Zucker
2	EL	Olivenöl

Die Hefe im warmen Wasser auflösen. Das Mehl, Salz, Speckwürfeli und Olivenöl mischen, das aufgelöste Hefe- Wassergemisch dazugeben und kneten, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr am Rand klebt. Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Jeweils ca. 70 g Teig zu einer Kugel formen.

Die Brötchen erneut ruhen lassen (10 Minuten), etwas einschneiden und mit wenig Milchwasser oder Wasser bestreichen. In den vorgeheizten Backofen schien und je nach gewünschter Bräune ca. 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad C backen.

Warm geniessen!

Kannenfondue

Fondue nach Anleitung „Molkerei Wasserfallen Lyss“ zubereiten.

Quittencoulli

300	g	Quittenfleisch
180	g	Naturejoghurt
2-3	EL	Zucker

Alle Zutaten vermengen; abschmecken. Coulli auf flache Teller verteilen, Muffins in die Mitte drauf setzen.

Schokolademuffins

120	g	Mehl
180	g	Zucker
3		Eier
125	g	Margarine
150	g	dunkle Schokolade
1-2	EL	Kirsch

Mehl mit Zucker und den 3 Eiern gut mischen, bis die Masse hell ist.
Butter und Schokolade in einer Pfanne vorsichtig schmelzen. Die beiden Massen zusammen vermengen. Am Schluss 1-2 Esslöffel Kirsch unterziehen.

Backen: Das Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Die Masse gleichmässig in die Backförmchen verteilen. Bei 250 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Wenn die Oberfläche Risse bekommt, noch 1 Minute weiterbacken. (Gesamtbackzeit: 5-6 Minuten).

Wichtig: Die Muffins sollten innen noch leicht feucht sein.

Dazu Passt: Quittencoulli

Guten Appetit!

Frohe Festtage und alles Gute
im Neuen Jahr