

Dezembermenue im Advent 1997

- 1. *Aperitiv*
- 2. *Kürbissuppe mit Orangenroulons*
- 3. *Kartoffelstock*
- 4. *Rindszunge an Kapernsauce*
- 5. *Randensalat*
- 6. *Orangengratin mit Vanilleglace*



Aperitiv-Crackers mit Kürbis-Quarkaufstrich

Aufstrich

150g Kürbis rüsten, würfeln und im Dampf garen
 anschliessend pürieren
 In einem Spritzsieb oder in einem Gazetuch gut
 abtropfen lassen

Je nach Kürbissorte erhält man mehr oder weniger Püree. 500g roher Moschus-Kürbis (sehr wasserhaltige Sorte) ergeben rund 200g gut abgetropftes Püree. 250g Potimarron (mehlige Sorte) liefert auch rund 200g.

200g frisch geriebener Käse zb. Sbrinz oder Parmesan
250g Vollmilchquark
das Püree alles miteinander gut vermischen

50g getrocknete Aprikosen sehr fein schneiden

30gWalnüsse/Baumnüsse zerreiben

Nüsse, Aprikosen alles zum Püree geben und vermischen, dann
1EL Aprikosenschnaps oder mindestens 1 Stunde kühl stellen
frisch gepresster Orangensaft

Tip

An Stelle von Crackers kann man auch nicht süsse Vollkornbiquits anbieten.

Kürbissuppe mit Orangencroutons

Suppe

1EL Margarine oder Butter	in einer Pfanne schmelzen
2 Schalotten	schälen, fein hacken, zugeben und andämpfen
2-3TL Curry 1-2TL Kardamom	darüberstreuen und mitdämpfen
700g gerüsteter Kürbis	in Würfel schneiden, zugeben und ebenfalls kurz mitdämpfen
ca. 2 ¹ / ₂ dl Orangensaft 1-1 ¹ / ₂ TL Salz	zugeben, Kürbis zugedeckt weich köcheln und anschliessend mit dem Mixer fein pürieren
1 Becher Halbrahm oder Sauerhalbrahm	mit dem Schwingbesen dazurühren
1 - 2 EL Gin	zugeben

Croutons

50g Margarine oder Butter, fein und sorgfältig abgeriebene Schale einer halben Orange, 1 TL Orangensaft, 1-2 gepresste Knoblauchzehen, 1 EL Kürbiskernen feingehackt, Salz und Pfeffer nach Bedarf	alles mit einer Gabel gut mischen und anschliessend im Kühlschrank wieder fest werden lassen
4 Scheiben Toastbrot	toasten, diagonal in 8 Dreiecke schneiden und noch lauwarm mit der Orangenbutter bestreichen
wenig fein geschnittene Orangenschale (Zesten)	zum Garnieren der Toasts

Tips

- Vor dem Servieren der Suppe 2 EL Tomatenpüree begeben
- An Stelle von Orangensaft Gemüsebouillon verwenden
-

Rindszunge an Kapernsauce

Zunge: 150 bis 180g je Person

Sie werden bei Ihrem Metzger Rindszungen mit unterschiedlichen Hautfarben finden:

weissliche Haut: Simmentaler Rasse

grau gefleckt: Braunvieh

schwarz gefleckt: Freiburger Rasse

Diese unterschiedlichen Farbpimente sind ausschliesslich auf der Zungenhaut die ja abgeschält wird. Das Fleisch der verschiedenen Zungen ist sowohl vom Geschmack wie vom Aussehen her absolut gleichwertig.

Das Fleisch frischer und gesalzener Zungen ist nach dem Sieden leicht gräulich, bei geräucherten Zungen rötlich.

Zubereitung: Die Zunge über Nacht zum entsalzen in handwarmes Wasser legen.

Bei Kochbeginn zunächst blanchieren und wieder auskühlen lassen. Dieses Wasser weggiesen und danach in reichlich frischem Wasser 3 bis 4 Stunden (bei ca. 750g Gewicht) garen lassen. Es soll nur wenig köcheln!

Die Garzeit richtet sich nach der Grösse der Zunge. Die Zunge ist gar wenn die Zungenspitze schön weich ist.

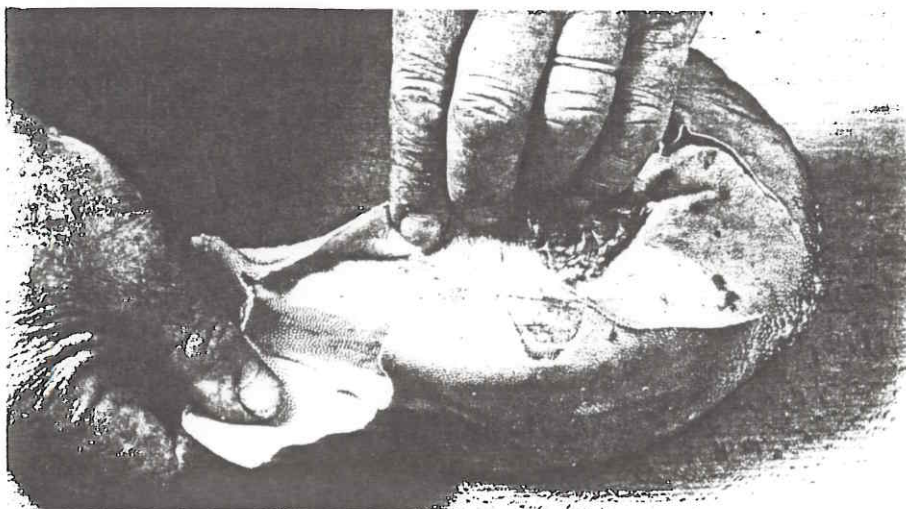
Das Garen kann auch im Dampfkochtopf erfolgen. In diesem Fall ist die kochzeit nach Geräteanleitung zu beachten.

Sobald die Zunge gar ist lässt sich die Haut mit Leichtigkeit von der Seite her aufreissen.

Vor dem Schälen Zunge kalt abspülen

Die Haut seitlich mit den Fingern aufreissen und von hinten Richtung Zungenspitze wegziehen.

Zum Warmhalten kann die Zunge in die Kochbrühe zurückgelegt werden :aber nicht mehr kochen!



Kapernsauce

*Dieses Rezept ist speziell für dieses Menue bemessen und entspricht ca. der doppelten ,
üblichen Saucenmenge.*

2 EL (30-40g) Butter od. <u>Margarine</u> 2 gestr. EL Mehl	Aus der Butter und dem Mehl eine helle Einbrenne (Roux blanc) herstellen (Mehl auf ganz kleinem Feuer, unter ständigem Rühren, während 15 Min. schwitzen lassen ohne dass es Farbe annimmt). Einbrenne etwas abkühlen lassen.
4 dl Flüssigkeit (Wasser, Milch, <u>Gemüsebouillon</u>) oder Gemisch davon	Die kochend heisse Flüssigkeit unter ständigem Schlagen mit dem Schneebeesen aufgiessen und alles glattrühren.
Salz, weisser Pfeffer, eine Pr. Muskat Streuwürze, wenige Tropfen Zitronensaft	vorsichtig abschmecken (Sauce sollte nicht scharf werden!)
je ein kleiner Zweig frischer Peterli Dill, Majoran und eine Schalotte	sehr fein hacken und in wenig Butter dünsten und begeben
2 dl Rahm-Milchgemisch	sorgfältig unterziehen (Sauce darf nicht kochen!)
ev. 1 Eigelb	zerklopfen und zur speziellen Farbgebung darunterziehen
2 bis 3 EL Kapern	daruntermischen

! Bei Bedarf die Sauce allenfalls nochmals erwärmen, aber auf keinen Fall mehr kochen !

Kartoffelstock

800g Kartoffeln	waschen, schälen, in Stücke schneiden
1 KL Salz	zum Sieden bringen
5dl Wasser	Kartoffelstücke 20-25Min. darin weichkochen anschliessend allenfalls restliches Wasser abgiessen zugedeckt vollständig ausdampfen lassen bis die Kartoffeln trocken sind.
ca. 30g Butter	in Pfanne schmelzen
2-3 dl Milch	dazugeben
gekochte Kartoffeln	dazu passieren und alles auf kleiner Kochstufe rühren bis der Stock luftig ist
Streuwürze, Muskat	abschmecken

Roher Randensalat

ca.6 EL Naturjoghurt	alles miteinander verrühren
ca.4 EL Rotweinessig	
ca.2 TL Senf	
ca.2 EL Olivenöl	
Salz und Pfeffer	
1-2 Knoblauchzehen	dazupressen
1 mittlere Zwiebel	schälen, fein hacken und beifügen
2 grosse Randen (ca. 700g)	schälen und an der Röstiraffel (nach belieben ev. Bircherraffel) in die Sauce reiben
2 Birnen	rüsten, vierteln und Kerngehäuse entfernen in feine Scheibchen schneiden und untermischen
ca. 20 Baumnusskerne	hacken und darüberstreuen

Orangengratin

- 4 Gratinförmchen mit Butter bestreichen
- 6 Orangen mit einem sehr scharfen Messer wie ein Apfel, d.h. mitsamt weisser Haut schälen. In ca. 3-4mm dicke Scheiben schneiden und auf die vorbereiteten Förmchen geben.
- 2EL Grand Marnier oder Rum Orangen damit beträufeln
- 4EL Zucker oder Akazienhonig unmittelbar vor dem Backen über die Orangen verteilen
Die Früchte im auf 220°C vorgeheizten Ofen 10 - 12Min. heiss werden lassen.
- 4 Kugeln Vanilleglace pro Form je eine Kugel mittig obendrauf setzen und sofort servieren.

Orangengratin

