Vorspeise

IN GIN GEBEIZTER LACHS MIT GURKENEIS, GINCREME, KRESSE UND GRANATAPFELKERNEN

IN GIN GEBEIZTER LACHS

4 Portionen

Sie können das Rezept auch verdoppeln.

ZUTATEN

Zum Beizen:

3-4 EL Gin
400-500 g frisches Lachsfilet im Ganzen
30 g brauner Zucker
30 g weißer Zucker
40 g Salz, feines Meersalz
1 Bio-Zitrone, Schalenabrieb davon

Außerdem:

1 große Handvoll Petersilie
1/2 Kästchen Kresse
> beides fein hacken

Zum Servieren:

1/2 Kästchen Kresse
1 Kästchen rote Kresse
Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Die Hautseite einschneiden (nicht zu tief). Lachs ein eine flache Schale legen und mit Gin einreiben.

Zucker, Salz und Zitronenschalenabrieb in einer Schüssel mischen. Den Lachs nun damit einreiben und in Frischhaltefolie wickeln. Gut verpackt kommt der Lachs dann in eine Auflaufform oder tiefe Schale. Einen Teller oder Holzbrett auf den Lachs legen und beschweren. Der Lachs braucht Druck um zu reifen! Nun für 24-48 Std. in den Kühlschrank stellen.

Lachs nach der Reifezeit herausnehmen, abwaschen und die Haut abschneiden. Lachs mit hackter Petersile und gehackter Kresse dick bestreuen. Etwas andrücken.
****

10 Min. vor dem Servieren:
Gurkeneis aus dem Gefrierschrank nehmen. Lachs mit einem scharfen Messer in ganz feine Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten. Mit Gincreme, Kresse, Granatapfelkernen und Gurkeneis servieren.

TIPP

****** Diesen Arbeitsgang kann man 1-2 Std. bevor die Gäste kommen bereits erledigen.**

GIN CREME

4 Portionen

Hält sich im Kühlschrank 3-4 Tage.

Sie können das Rezept auch verdoppeln.

ZUTATEN

150 g	Crème fraîche
etwas	Schalenabrieb einer Limette
1 EL	Gin
1 TL	Limettensaft
etwas	Salz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren. Über Nacht am Besten im Kühlschrank durchziehen lassen.

GURKEN EIS

8 Portionen

ZUTATEN

360 g	Gurke ohne Kerne (Nettogewicht)
3 EL	Zitronensaft
1 EL	Sahne
1 EL	Puderzucker
etwas	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 9** pürieren. Masse in Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren.

Kurz vor dem Servieren gefrorene Gurkenwürfel im Mixtopf **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Nun nach und nach immer etwas Sahne zugeben (1–2 EL) und **10 Sek./Stufe 4** mixen. Vorgang solange wiederholen bis ein cremiges Eis entstanden ist.

Hauptgang

RINDERFILET SOUS VIDE GEGART
MIT BLAUKRAUT, KARTOFFEL-
GRATIN UND WEINBRANDSAUCE

BLAU-KRAUT

MIT ZIMTNOTE

4 Portionen

Sie können das Rezept auch verdoppeln.

ZUTATEN

500 g	Rotkohl
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
1	Zwiebel
1/2	Apfel
20 g	Butter
250 g	Apfelsaft
1 EL	dunkler Balsamicoessig
etwas	Pfeffer
1	Zimtstangen
2–3	Lorbeerblätter
1 EL	Preiselbeeren
30 g	Reis (Milchreis o. Langkornreis)

ZUBEREITUNG

Rotkohl in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Zucker und Salz würzen und mit den Händen verkneten. 30 Min. durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln und Apfel in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Butter zugeben und **3 Min./100˚C/Stufe 1** dünsten.

Alle restlichen Zutaten (außer Reis) zugeben und **30 Min./100˚C/Sanftrührstufe** garen.

Nun den Reis zugeben, mit dem Spatel vermengen und weitere **30-45 Min./100˚C/Sanftrührstufe** garen. (Je nach gewünschter Bissfestigkeit).

In einen Kochtopf umfüllen und am nächsten Tag erwärmen.

RINDER-FILET

SOUS VIDE GEGART

4 Portionen

ZUTATEN

4 Rinderfilets (à 150–200 g)
1.500 g Wasser
etwas Salz & Pfeffer
80 g Butter

ZUBEREITUNG

Filetstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 Stück Butter (20 g) vakumieren. (Ggf. gleich beim Metzger vakumieren lassen. In diesem Fall das Fleisch dann vor dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen).

Anstelle des Mixtopfmessers nun den WunderCap in den Mixtopf einsetzen. Wasser einwiegen und 5 Min./60˚C/Stufe 1 erwärmen. Die vakumierten Fleischbeutel in das Wasser geben. Nun das Ganze 70 Min./55˚C/Stufe 1 garen.

Nach Garzeitende Fleisch aus den Beuteln nehmen, mit einem Küchenkrepp trocken tupfen und in einer Pfanne mit Öl ca. 1–2 Min. von jeder Seite scharf anbraten. Danach das Fleisch in Alufolie wickeln und bei 100°C im Ofen warm halten.

Für die Sauce Schalotten im Bratfett mit Butter anbraten. Mehl zugeben und verrühren. Sahne, Weinbrand und Rinderfond dazugeben und kurz aufkochen, dabei immer wieder rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch mit Sauce, Blaukraut und Kartoffelgratin servieren.

FÜR DIE SAUCE

2 Schalotten, fein gewürfelt
1 geh. EL Butter
1 geh. EL Mehl
200 g Sahne
50 g Weinbrand
200 g Rinderfond
etwas bunter Pfeffer, frisch gemahlen
etwas Salz
etwas gehackte Petersilie

KARTOFFEL-GRATIN AUS DER MUFFINFORM

12 kl. Portionen (4 Pers.)

ZUTATEN

7–8 Kartoffeln, vorw.festk. (Nettogewicht 600 g)
125 g Sahne
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer, gem.
1/4 TL Muskat, gem.
2 Msp. Rosmarinpulver

1 EL Butter

Zubehör: Muffin-Backform

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln (sollten 600 g ergeben) und in eine Schüssel geben. Sahne und Gewürze zugeben und gut vermengen.

Butter in einer Tasse in der Mikrowelle schmelzen und die Muffinform damit fetten. Kartoffelscheiben aus der Sahne nehmen und die Scheiben in die Mulden der Muffinform stapeln. Restliche Sahne (ca. 1 EL pro Mulde) darüber geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze garen.

TIPP

Als Alternative können Sie auch Herzoginnenkartoffeln oder Kroketten servieren.

Dessert

PANNA COTTA MIT
BEERENSAUCE, BEERENEIS
UND LEBKUCHENCRUMBLE

LEBKUCHEN CRUMBLE

8 Portionen

ZUTATEN

60 g Butter, in Stücken
100 g Mehl
30 g brauner Zucker
1 TL Backkakao
1 TL Lebkuchengewürz
(altern. Spekulatiusgewürz)
1 Prise Meersalz
(o. SOSO Red Fruits)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **25 Sek./Stufe 4** verrühren. Es sollten etwas gröbere Streusel entstanden sein.

Die Teigbrösel nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 15 Min. backen. Abkühlen lassen und über Nacht in einer Blechdose lagern.

TIPP

Kann auch mehrere Tage vorher schon hergestellt werden, da sich die Brösel wie Plätzchen in einer Metalldose aufbewahren lassen.

BEEREN EIS

4 Portionen

Sie können das Rezept auch verdoppeln.

ZUTATEN

300 g gefrorene Beerenmischung
1–2 TL Vanillezucker
50 g Crème fraîche
100 g Sahne

ZUBEREITUNG

Gefrorene Beeren im Mixtopf **10 Sek./Stufe 10** pürieren. Mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche Zutaten zugeben und **15 Sek./Stufe 5** cremig rühren. Die Konsistenz prüfen. Wenn das Eis noch nicht richtig cremig ist, ggf. etwas mehr Sahne zugeben. Fertig zum Servieren!

MINI PANNA COTTA

4 Portionen

Sie können das Rezept auch verdoppeln.

ZUTATEN

200 g Sahne
1 EL selbstgemachter Vanillezucker
15 g Sofortgelatine (kalt löslich)
etwas gemahlene Tonkabohne

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 3** verrühren. In kleine Gläser (à 50 ml) füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

FRUCHT SAUCE

8 Portionen

TIPP

Hält sich im Kühlschrank einige Tage und kann falls was übrig bleibt auch zu Pfannkuchen gegessen werden. Auch lecker zu Eis.

ZUTATEN

1 Glas Heidelbeeren mit Saft (340 ml)
1 EL Speisestärke
1 EL Puderzucker
etwas gemahlene Tonkabohne

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten (außer Speisestärke) in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 9** pürieren. Speisestärke zugeben und **4-5 Min./90˚C/Stufe 3** erhitzen. Sauce abkühlen lassen und entweder in eine Saucenflasche oder in ein Schraubglas füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

DESSERT ANRICHTEN

Fruchtsauce auf die Panna cotta Gläschen verteilen. Zusammen mit dem Beereneis und dem Crumble auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker und gehackten Pistazien bestreuen und Früchte platzieren.

Einkaufsliste

GETRÄNKE

- 5 EL Gin
- 50 g Weinbrand
- 250 g Apfelsaft

FLEISCH & FISCH

- 4 Rinderfilets (à 150–200 g)
- 1 frisches Lachsfilet im Ganzen (400–500 g)

GEMÜSE & OBST

- 1 Kopf Rotkohl
- 1 Gurke
- 8 Kartoffeln, vorw.festk.
- 2 Schalotten
- 1 Topf Petersilie
- 1 Kästchen Kresse
- 1 Kästchen rote Kresse
- 1 Apfel
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Limette
- 1 Granatapfel
- Früchte für das Dessert (z.B. frische Beeren, Physalis, Sternfrucht)

KONSERVEN

- 1 kl. Glas Wildpreiselbeeren
- 1 Glas Heidelbeeren mit Saft (340 ml)
- 200 ml Rinderfond

TIEFKÜHL

- 300 g TK-Beerenmischung

MILCHPRODUKTE

- 200 g Crème fraîche
- 650 g Sahne

GEWÜRZE / BACKZUTATEN

- gemahlene Tonkabohne
- Lebkuchengewürz
- etwas gehackte Pistazien für das Dessert
- 15 g Sofortgelatine (kalt löslich)

REIS

- 30 g Reis (Milchreis o. Langkornreis)

Aus dem Vorrat

BITTE NOCHMAL ÜBERPRÜFEN

- Salz
- feines Meersalz (40 g)
- Pfeffer
- Muskat, gem.
- Rosmarinpulver
- 1 Zimtstange
- 2–3 Lorbeerblätter
- 40 g Zucker
- 60 g brauner Zucker
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 TL Backkakao
- 1 EL Speisestärke
- 115 g Mehl
- 1 Zwiebel
- 180 g Butter
- 1 EL dunkler Balsamicoessig

VORBEREITUNG IST ALLES

ABLAUFPLAN

ALLGEMEIN: Das Menü ist so geplant, dass zwischen Vorspeise und Hauptgang 30 Min. liegen.

2 TAGE VORHER

- ◯ Einkaufen
- ◯ Fruchtsauce zubereiten
- ◯ Lachs beizen *(geht auch 24 Std. vorher)*
- ◯ Gin-Creme-herstellen
- ◯ Lebkuchencrumble backen

1 TAG VORHER

- ◯ Gurke einfrieren
- ◯ Rotkohl kochen
- ◯ Steaks vakumieren
- ◯ Panna cotta zubereiten

DINNERTAG

Bevor die Gäste kommen:

1-2 Std. bevor die Gäste kommen, Lachs vorbereiten – siehe Tipp beim Rezept. Granatapfelkerne aus der Frucht lösen.

1-2 Std. vorher Kartoffeln für das Gratin vorbereiten, in die Mulden füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.

Früchte für das Dessert vorbereiten (waschen, ggf. putzen) und wieder in den Kühlschrank stellen.

Schalotte für die Sauce klein würfeln und die Saucenzutaten vorbereiten/abwiegen.

Ca. 1 1/2 Std. (90 Min.) bevor man den Hauptgang servieren möchte:

1. Gurkeneis herstellen, in eine Schüssel umfüllen und in das Gefrierfach stellen. Mixtopf spülen und dann das Fleisch sous vide garen. Thermomix läuft 70 Min. Man hat nun Zeit (20 Min.) um mit den Gästen einen Aperitiv zu trinken.

2. Bei Restlaufzeit 50 Min. Backofen für das Gratin vorheizen und die Vorspeise anrichten (Dauer ca. 10 Min.). Bevor man die Vorspeise zu den Gästen bringt, die Muffinform in den Ofen schieben. (Timer auf 40 Min. einstellen).

3. Bei Restlaufzeit 15 Min. das Blaukraut erwärmen.

4. Sobald das Fleisch im Thermomix fertig ist, ist auch das Gratin fertig. Hierzu Ofen ausschalten und im geschlossenen Ofen ruhen lassen. Pfanne mit Fett erhitzen und Fleisch scharf anbraten, dann Soße herstellen (dauert nur 2-3 Min.) und alles zusammen servieren.

Für das Dessert benötigt man ca. 10 Min. zum Eis herstellen und anrichten.

WEIHNACHTS
MENÜ

VORSPEISE

In Gin gebeizter Lachs mit
Gurkeneis, Gincreme, Kresse
und Granatapfelkernen

****

HAUPTGERICHT

Rinderfilet sous vide gegart mit Blaukraut,
Kartoffelgratin und Weinbrandsauce

****

DESSERT

Panna cotta mit Beerensauce,
Beereneis und Lebkuchencrumble

Guten Appetit!