

WEIHNACHTSMENÜ

für 4 Personen

Von Meta Hildebrand 2016 für PULS SRF

Vorspeise:

Weissweincreme mit einem Frischlachslolly im Weizengras-Baumnussmantel mit Baumnussöl in der Pipette



Hauptgericht:

Rindsfiletmedaillon auf einem Randen-Trüffelrisotto an einem Portweinjus



Dessert:

Kleines Schokoladenküchlein mit Baileys verfeinert dazu Vanille-Sauerrahm und sautierte Birne mit Rum



Vorspeise: Weissweincreme mit Frischlachslolly

Zutaten:

1	Zwiebel gehackt
150 g	Lauch
150 g	Sellerie
1 EL	Olivenöl
2.5 dl	Weisswein
6 dl	Gemüsebrühe
2.5 dl	Vollrahm
wenig	Salz, Pfeffer und Honig zum Abschmecken
4	dünne Tranchen Frischlachs
1 EL	Weizengraspulver
1 EL	Baumnüsse fein gehackt
4	Holzspiessli
4	Pipetten
Etwas	edles Baumnußöl



Zubereitung:

Zwiebeln in Olivenöl dünsten, dazu den feingeschnittenen Lauch und Sellerie geben und mitdünsten.

Ablöschen mit Weisswein und der Gemüsebrühe und für ca. 10 min köcheln lassen.

Zuletzt den Rahm dazu geben und abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Honig. Mit dem Mixer pürieren und in einen separaten Krug füllen.

Den Lachs in dünne Tranchen geschnitten wenig salzen, aufrollen und mit dem Holzspiess aufspießen.

Den Spiess im Mix vom Weizengrass und Baumnuss panieren und in den Suppenteller legen. Dazu die aufgezogene Baumnuss-Pipette in den Lachs stecken und die Suppe im Krug servieren. Zur Garnitur können Meerbohnen und Rettichsprossen genommen werden.

Hauptspeise:

Rindsfiletmedaillon im Speckmantel auf einem Randen-Trüffelrisotto an einem Portweinjus

Portweinjus:

4 dl	Portwein
2 dl	Rotwein
4 EL	Zucker
1 KL	klare Bratenpaste
½ - 1 KL	Maizena express
1 EL	Wasser

Fleisch:

4	Filetmedaillons à 130 g
12	Tranchen Speck
wenig	Olivenöl
1 EL	Fleischmix Marinade
wenig	Kräuter für Garnitur



Risotto

1	Zwiebel gehackt
3 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis
200 g	gekochte Rande gewürfelt
3 dl	Gemüsebrühe
2.5 dl	Weisswein
3 dl	Randensaft
2-3 EL	Trüffelöl
2 EL	Trüffelpaste
wenig	Salz, Pfeffer, Honig
100 g	Gruyere gerieben
1 Schuss	Rahm



Fleisch mit dem Würzmix marinieren und in den Speck wickeln.

In Olivenöl auf allen Seiten anbraten und auf ein Ofenblech legen. Bei 210 Grad ca. 7min backen (je nach gewünschter Garstufe.)

Rotwein und Portwein mit der Bratenpaste und dem Zucker um die Hälfte bis ein Drittel einreduzieren (ca. 20 min) abbinden mit Maizenaexpress und abschmecken.

Die Zwiebel im Olivenöl andünsten, den Reis dazu geben und so lange dünsten, bis er glasig ist. Die Randenwürfeli dazugeben, ablöschen mit Gemüsebrühe und Weisswein und die Hälfte des Randensaftes unterrühren. Den Risotto gar kochen, zuletzt den Rest des Randensaftes und das Trüffelöl und die Trüffelpaste dazu geben bis er schön weich aber noch al dente ist, ca. 22 min). Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Honig. Käse und ein Schuss Rahm unterheben. Als Garnitur eignet sich ein „Guetzli“ aus Kuchenteig.

