

Friends World Christmas Dinner

5.12.2007, Zehntscheune

1. Nussrisotto
2. Platzende Kirschtomate mit Tomatenvariation
3. Matjeshering mit verschiedenen Texturen
4. Lammfilet auf Champignon
5. Pappardelle mit Kalbsfilet
6. Fiakergulasch
7. Orangen-Schoko-Mousse
8. Creme Bavaroise

1. Nussrisotto

100 g Risottoreis
50 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
15 g geriebene Mandeln
15 g Cashewkerne
15 g Walnüsse
20 g Butter
250 g Parmesan
200 ml Sahne
4 g Gelatine
1 Pk Blätterteig

Sahne mit geriebenem Parmesan erhitzen, eingeweichte Gelatine darin auflösen, kalt stellen. Blätterteig dünn ausrollen und backen.

Reis in etwas Butter anschwitzen, etwas Weißwein angießen, verkochen lassen, mehrere Male Fond angießen und immer wieder einkochen lassen. Mit der letzten Gabe Fond vom Herd ziehen, geriebene Mandeln und gehackte Nüsse unterrühren.

Auf dem Löffel einen Würfel Gelee anrichten, Risotto darüber und obenauf etwas zerbrochenen Blätterteig.

2. Platzende Kirschtomate mit Tomatenvariation

3 St Tomate
30 ml Olivenöl
3 Tl Kastanienhonig
3 St Tomate
20 St schwarze Oliven
40 St Kirschtomaten
1 Pk Pinienkerne
20 St Basilikumblätter

Alle Tomaten vom Stielansatz befreien und in ca. 7 mm große Würfel schneiden.

Die Hälfte der Tomatenwürfel in etwas Olivenöl schmelzen lassen, den Kastanienhonig hinzugeben und ggf. mit etwas Wasser einige Minuten köcheln lassen.

Oliven entsteinen und grob hacken. Rest der Tomatenwürfel (bis auf einige Würfel für's Dekorieren) mit etwas Olivenöl anschmelzen und die Oliven hinzugeben und 15 Minuten kochen lassen, ggf. wieder etwas Wasser zugeben. Nach der Hälfte der Zeit mit dem Kartoffelstampfer die Oliven zerdrücken.

Kirschtomaten im Backofen bei ca. 60 Grad langsam erhitzen (ohne Risse, ohne Falten). Pinienkerne hell anrösten.

Anrichten: in der Mitte etwas Tomatenmarmelade, darum einen Kranz des Kompotts geben. Einige rohe Tomatenwürfel hinzugeben und in die Mitte die Kirschtomate.

3. Matjeshering mit verschiednen Texturen

150 g Seehasenroggen
200 g Butter
6 St Matjesfilets
2 St Äpfel (Jona Gold)
6 Schb Toastbrot
20 St Basilikumblätter

Seehasenroggen und zimmerwarme Butter mit der Gabel vermischen und kaltstellen.

Matjesfilets in 3 cm lange Stücke zerteilen.

Äpfel schälen, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden.

Toastbrot in Würfel schneiden und mit Olivenöl in der Pfanne goldbraune Croutons herstellen.

In der Mitte des Löffels ein haselnussgroßes Butter-Roggen-Flöckchen setzen. Darauf den Matjes setzen und drumherum mit Croutons und Apfelwürfel einen Kranz bilden. Mit kleinem oder halbiertem Basilikumblatt dekorieren.

4. Lammfilet auf Champignon

200 g Lammrückenfilet
8 St Champignons
2 St rote Zwiebel
100 ml Rotwein
3 El Honig
3 St Knoblauchzehen
1 Bd Rosmarin
1 Bd Thymian
50 ml Olivenöl

Zwiebel in feine Würfel schneiden, in etwas Öl anschwitzen, mit Rotwein aufgießen und einreduzieren lassen.

Lammrückenfilet parieren, mit Kräutern und Knoblauch marinieren. Champignons in Scheiben schneiden, in Olivenöl mit der Gewürzmischung scharf anbraten.

Lamm am Stück rosa braten.

Auf dem Löffel 1 Champignonscheibe anrichten, darauf eine Tranche Lammrückenfilet, obenauf die Zwiebelmarmelade.

5. Pappardelle mit Kalbsfilet

2000 G Pappardelle
40 G Butter
6 El Olivenöl
4 St Zwiebeln
5 St Knoblauchzehen
8 TI Paprikapulver edelsüß
1 TI Cayenne-Pfeffer
500 G Kalbsfilet
1 Bd Petersilie
5 El Portwein
5 El Tomatenmark
1200 ml Schmand
600 G Champignons
8 TI Mohn

Pappardelle al dente kochen. Mit etwas Öl und dem Mohn vermischen.

In Olivenöl Zwiebelringe glasig dünsten. Dann Knoblauch, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Champignons mitdünsten und zur Seite stellen.

Kalbsfilet in rüsten und in 2 cm große Würfel schneden. In der gleichen Pfanne bei hoher Hitze durchbraten. Zur Seite stellen.

Wieder in der gleichen Pfanne Schmand mit dem Tomatenmark erhitzen. Portwein zugeben und die Soßenzutaten und das Fleisch hinzugeben.

6. Fiakergulasch

2000 G Rindergulasch
4 St Zwiebeln
750 ml Rotwein
100 ml Maikemöl
2 El Majoran
2 El Kümmel
2 St Knoblauchzehen
4 St rote Paprika
4 El Tomatenmark
6 El Paprikapulver edelsüß
6 St Tomaten
2 El Sambal Olek
200 G Quark
6 St Eier
300 G Mehl
100 G Butter

Für die Gulaschpaste:

Alle Zutaten zusammengeben und im Moulinettenmixer zu einer Paste zerkleinern.

Für die Nockerl:

Topfen, Eier und Eigelb in der Küchenmaschine gut verrühren und langsam das Mehl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig durch einen Spätzlehobel in kochendes Salzwasser drücken. Die Nockerl sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die Nockerl herausnehmen, kalt abschrecken und vor dem Anrichten in Butter schwenken.

Gulasch:

Zwiebel in Öl ungefähr 10 Minuten schmörgeln lassen. Mit 200 Gramm Wasser aufgießen, auf die Hälfte reduzieren lassen und Paprikapulver dazugeben. Fleisch dazugeben und Tomatenmark beimengen. Eventuell mit etwas Wasser aufgießen.

Das Fleisch soll mit Sauce bedeckt sein, langsam weich garen und zum Schluss Rotwein dazugeben.

7. Orangen-Schoko-Mousse

250 G Blockschokolade Vollmilch
250 G Blockschokolade Bitter
1 L Sahne
250 G Puderzucker
100 ml Olivenöl
2 St Orangen

Schokolade im Wasserbad erhitzen.

Mit dem Zestenreißer kleine Stücke aus der Orange abschälen und zur Schokolade geben.

Sahne mit Puderzucker steif schlagen.

Olivenöl zur Schokolade geben.

8. Creme Bavaroise

6 St Eier
1 St Vanillestange
500 ml Milch
250 G Zucker
16 Bl Gelatine
500 ml Sahne

Milch erhitzen zusammen mit der Vanillestange. Kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Vanillestange noch 10 Minuten in der Milch ziehen lassen, dann heraus nehmen.

Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Heiße Milch unter Rühren hinzu geben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Milchtopf nochmals auf die Kochstelle setzen und Milchmischung bei kleiner Hitze mit einem Schneebesen kräftig durch schlagen. Kurz vor dem Kochen Topf dann vom Herd nehmen, damit die Creme nicht gerinnt.

Gelatine ausdrücken und in die Milchmischung rühren bis diese ausgekühlt ist.

Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Creme in Tumbler füllen und mit Obst verzieren.