

4-Gänge-Menü für Weihnachten

empfohlen vom Kochclub

1 Rote Bete Tatar mit Blätterteigsternen

Zutaten:

500 g rote Bete
1 säuerlicher Apfel
2 Stangen Frühlingszwiebeln
1 EL Meerrettich (Glas)
2 EL weißer Balsamessig
2 EL Schmand, etwas Frischkäse
1 Rolle Butterblätterteig
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Sesamsaat
Schnittlauch oder Kresse



Zubereitung:

1. Rote Bete waschen, darauf achten, die Schale nicht zu verletzen. In Salzwasser kochen, abkühlen lassen und schälen.
2. Die rote Bete in kleine Würfel schneiden. Apfel schälen und ebenfalls würfeln. Die Frühlingszwiebeln in sehr feine Ringe schneiden. Alles mit Meerrettich, Essig, Schmand, Salz und Pfeffer fein abschmecken.
3. Das Tatar mit Servierringen in Form bringen. Türmchen mit einer Nocke Frischkäse und Schnittlauch oder Kresse garnieren.
4. Aus dem Blätterteig Sterne ausstechen, mit Eigelb bestreichen und mit etwas Sesamsaat bestreuen. Bei 200 Grad goldgelb backen. Die Sterne zum Tatar servieren.

2 Meerrettich Rahmsuppe

Zutaten:

1 Bund Suppengrün
400 g Kartoffeln
30 g Butter
1 L Gemüsebrühe
250 ml Sahne
150 g Meerrettich (frisch oder Glas)
100 g Räucherlachs
Salz, Pfeffer, Kresse



Zubereitung:

1. Suppengrün putzen und waschen. Kartoffeln schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen, das Gemüse und die Kartoffeln darin andünsten. Die Brühe zugeben, aufkochen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen.
2. Meerrettich aus dem Glas in die Suppe geben; andernfalls den frischen Meerrettich vorher schälen und fein gerieben in die Suppe geben. Suppe fein pürieren, Sahne zugeben, die Suppe nochmals erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Räucherlachs in Streifen schneiden, die Suppe auf den Tellern verteilen und mit Lachs und Kresse garnieren.

3 Bouef Bourguignon

Zutaten(für vier Personen):

- 300 g Schalotten
- 200 g Zwiebeln
- 450 g Möhren
- 200 g Champignons
- 1,5 kg Rindfleisch aus der Schulter
- 100 g Mehl
- 5 EL Öl
- 250 g durchwachsener Speck
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Gewürzsäckchen (Teebeutel) mit 2 Lorbeerblättern, 10 Pfefferkörnern, 10 Wacholderbeeren, 1 TL getrockneter Thymian
- 750 ml Rotwein
- 400 ml Rinderbrühe
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Meerrettich, frisch oder aus dem Glas
- 2 EL kalte Butter
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Schalotten pellen, Zwiebeln würfeln, Möhren schälen, längs halbierten und schräg in Stücke schneiden. Champignons putzen. Rindfleisch in 300 g große Stücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und abklopfen.
2. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Schalotten, Möhren und Pilze darin 5 Minuten anbraten. Gemüse herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Öl im Bräter erhitzen. Fleisch darin rundum scharf anbraten und herausnehmen. Zuerst Zwiebeln, dann Speck hineingeben und anbraten. Tomatenmark einrühren und kurz rösten, 1/3 des Rotweins zugießen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen, dann mit dem restlichen Rotwein aufgießen. Fleisch und Brühe sowie Gewürzsäckchen zugeben, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 2,5 Stunden schmoren.
3. 30 Minuten vor dem Ende der Garzeit Fleisch, Speck und Gewürzsäckchen aus der Soße nehmen. Sauce mit Pürierstab pürieren. Fleisch, Speck, Schalotten, Möhren und Pilze in die Soße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu Ende garen.
4. Petersilie und Knoblauch fein hacken und mit dem Meerrettich mischen. Kurz vor

dem Servieren die Butter in die Soße rühren, um diese zu binden. Kräutermischung einrühren und servieren.

5. Dazu schmeckt Kartoffelstampf.

4 Panna Cotta mit Himbeermark und Mandeltopping

Zutaten(für vier Personen):

für die Panna Cotta:

4 Blatt weiße Gelatine
1 Vanilleschote
200 ml Milch
400 ml Sahne
50 g Zucker

für das Himbeermark:

500 g TK-Himbeeren, Puderzucker nach Geschmack

für das Mandeltopping

5 EL Butter
2 EL Semmelbrösel
1 EL Zucker
50 g Mandelblättchen.



Zubereitung:

Panna Cotta:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden. Die Milch mit der Hälfte der Sahne, der Vanilleschote und dem Zucker in einem Topf aufkochen und kurz köcheln lassen. Die Vanillesahne durch ein Sieb in eine Schüssel geben.
2. Die Gelatine gut ausdrücken, unter Rühren in der heißen Vanillesahne auflösen und abkühlen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
3. Die restliche Sahne halb steif schlagen und unter die gelierende Creme heben. Die Panna Cotta in Portionsförmchen (ca. 120 ml) füllen und zugedeckt mindestens zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Himbeermark:

Himbeeren auftauen und pürieren, durch ein Sieb streichen und nach Geschmack mit Puderzucker süßen.

Mandeltopping:

1. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Semmelbrösel und Zucker zugeben und kurz anrösten.
2. Die Mandelblättchen zugeben, kurz anrösten und die Masse abkühlen lassen.
3. Panna Cotta stürzen und mit dem Himbeermark und dem Topping servieren.