



Weihnachtsmenü Rötlochuchi

17. Dezember 2022

Wein weiss: Camp d' Pietru, Sauvignon 2018, Prinsi

Wein rot: Barbera d' Alba 2018, Angelo Negro

Vorspeise

Crostini, Gemüse-Stern, Spinatroulade



Suppe

Pilzcremesuppe mit Speckzopf



Salat

Mandarinen Chicorée-Salat



Hauptgang

*Entrecôte Sauce Bénaise
mit Gemüse Gratin, Federkohl Chips*



Desserts

Birnenschnitze in Wein gekocht, Zimtglace

Diverse Käse mit Quittensenf

Trio vom Marnin mit Carmelienblüte

Blätterteig Gebäck

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Zutaten

1 Blätterteig eckig (25x42)
1 Ei verquirlt

Zum bestreuen
Geriebener Käse, Oliven, Sardellen,
Kümmel, diverse Gewürze



Zubereitung

Mit verschiedenen Förmchen den Teig ausstechen.

Mit Ei bestreichen und mit verschiedenen Zutaten belegen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft) ca. 8- 10 Minuten backen.

Zutaten

5 Portionen

Backpapier

250 g Federkohl (Kale)

2 EL Bratcrème oder Rapsöl

½ TL Salz

Pfeffer oder Chili aus der Mühle

1 TL Paprikapulver, nach Belieben



Zubereitung

Zubereiten: 10min

Kochen / Backen: 20min

Auf dem Tisch in: 30min

1. Ofen auf 130°C vorheizen.
2. Federkohlblätter vom harten Strunk trennen und die Blätter in Chips-Grösse zurechtzupfen.
3. Blätter waschen und gründlich trocken schleudern.
4. In einer Schüssel Bratcrème oder Rapsöl mit Gewürzen mischen, die Federkohlblätter dazu geben und alles mit den Händen gut vermischen.
5. Federkohlblätter nicht zu eng aneinander auf dem vorbereiteten Blech verteilen und ca. 20 Minuten im Ofen backen. Wichtig: Während der Backzeit Ofentür ca. alle 5 Minuten kurz öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
6. Chips abkühlen lassen. Nach Belieben nachsalzen und geniessen.

Federkohlchips schmecken als gesunder Apéro-Snack und eignen sich als Suppen-Topping.

1 Portion enthält: Energie: 188kJ / 45kcal, Fett: 4g, Kohlenhydrate: 1g, Eiweiss: 1g

Zutaten

24 Stück

Teig:

700 g Spinat, blanchiert, fein gehackt, abgetropft
(ca. 500 g)

4 Eigelb

Salz, Pfeffer, Muskat

4 Eiweiss, steif geschlagen

Füllung:

200 g Ricotta

100 g Sbrinz AOP, gerieben

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 dl Rahm, geschlagen

Salz, Pfeffer



Schnittlauch für die Garnitur

Zubereitung

Zubereiten: 20min

Kochen / Backen: 10min

Auskühlen lassen: 30min

Auf dem Tisch in: 1h

1. Für den Teig Spinat mit den Eigelb mischen, würzen. Eischnee darunterziehen. Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 cm dick rechteckig ausstreichen. Auf der zweituntersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen.
2. Biskuit sofort mit dem Papier locker aufrollen, auskühlen.
3. Für die Füllung Ricotta, Sbrinz und Knoblauch mischen. Rahm darunterziehen, würzen.
4. Biskuit längs halbieren. Füllung auf beide Hälften verteilen, Biskuits längs aufrollen. In ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden, auf einer Platte anrichten, garnieren.

Kann als Fingerfood serviert werden.

Apéro-Blümchen

swissmilk

Zutaten

6 Portionen

4 Scheiben Pumpernickel
4 – 5 Scheiben helles Brot
gesalzene Butter zum Bestreichen

Belag:

1 Rettich
1 Gurke
2 grosse Rüebli
150 g Alpkäse
½ Bund Radieschen, gewürfelt
Kresse zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 20min

Auf dem Tisch in: 20min

1. Aus Pumpernickel und hellem Brot verschieden grosse Blumen ausstechen. Mit gesalzener Butter bestreichen.
2. Für den Belag Rettich, Gurke und Rüebli schräg in dünne, möglichst grosse Scheiben schneiden. Käse ebenfalls in Scheiben schneiden. Aus dem Gemüse und dem Käse Blümchen ausstechen.
3. Brot Blumen mit Gemüse und Käse belegen, Radieschen darauf streuen, garnieren.

Vorbereiten

Brot, Gemüse und Käse Blumen ½ Tag im Voraus ausstechen. Separat gut verpackt aufbewahren (Gemüse und Käse im Kühlschrank).

1 Portion enthält: Energie: 925kJ / 221kcal, Fett: 10g, Kohlenhydrate: 22g, Eiweiss: 11g

Birnen-Blauschimmelkäse-Crostini

Zutaten

4 Portionen

Birnen:

2 grosse Birnen, reif

1 EL Butter

2 TL Zucker

3 EL Balsamico-Essig



Belag:

125 g Schweizer Blauschimmelkäse, mit einer Gabel zerdrückt

125 g Ricotta

1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

Pfeffer aus der Mühle, grob gemahlen

1½ EL Butter, weich

1 Knoblauchzehe, gepresst

4 Scheiben Toastbrot, in je 3 Dreiecke geschnitten

glattblättrige Petersilie für die Garnitur

Zubereitung

Zubereiten: 25min

Auf dem Tisch in: 25min

1. Für die Birnen Früchte in Scheiben schneiden und Sterne ausstechen. Butter, Zucker und Essig in einer weiten Pfanne aufkochen. Birnen 2–3 Minuten darin sautieren, alles beiseite stellen.
2. Für den Belag alle Zutaten verrühren, würzen.
3. Butter und Knoblauch mischen, Toastscheiben damit bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des auf 240 °C vorgeheizten Ofens 3–4 Minuten toasten. Aus der Käsemasse je 1 Häufchen auf den Toasts verteilen, Birnen darauf legen, garnieren.

Variante: Statt Sterne auszusteichen, Birnen in Schnitze schneiden. Käsemasse und Birnen auf Tellern anrichten, Toasts dazu servieren.

Vorbereiten: Birnen und Belag einige Stunden im Voraus vorbereiten, zugedeckt kühl stellen. Toasts bis zu 2 Stunden im Voraus backen.



PILZCREMESUPPE

20 MIN.
AKTIV

35 MIN.
GESAMT

404 KCAL
PRO PERSON

① Fett: 31 g, Kohlenhydrate: 12 g, Eiweiss: 15 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Suppe

1 EL	Butter
1	Schalotte, fein gehackt
400 g	gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Eierschwämmli, Champignons), in Stücken
250 g	mehligkochende Kartoffeln, in Stücken
1 Liter	Gemüsebouillon (z.B. Steinpilz)
2 ½ dl	Vollrahm
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Topping

1 EL	Bratbutter
½ Bund	Thymian, Blättchen abgezupft
80 g	Mostbröckli, in feinen Streifen
200 g	gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Eierschwämmli, Champignons), in Stücken
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

UND SO WIRDS GEMACHT

Suppe

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotte und Pilze andämpfen, Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, Rahm begeben, aufkochen. Suppe pürieren, würzen.

Topping

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Thymian und Mostbröcklistreifen ca. 2 Min. knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen. Pilze in derselben Pfanne portionenweise je ca. 5 Min. goldbraun braten, würzen. Suppe anrichten, Pilze, Mostbröcklistreifen und Thymian darauf verteilen.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:
fooby.ch/de/rezpte/18457/

Zutaten

1 Zopf

Backpapier

500 g Mehl

1 TL Salz

wenig Pfeffer

2 Rosmarinzweige, Nadeln fein gehackt

20 g Hefe

3 – 3,5 dl Milch

25 g Butter, flüssig, ausgekühlt

175 g Speckwürfeli

1 Eigelb, zum Bepinseln



Zubereitung

Zubereiten: 30min

Kochen / Backen: 35min

Aufgehen lassen: 1h30min

Auf dem Tisch in: 2h35min

1. Mehl, Salz, Pfeffer und Rosmarin in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe mit einem Teil der Milch auflösen, in die Mulde giessen. Restliche Milch und Butter beifügen, alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Speck ohne Zugabe von Fett portionenweise in der Bratpfanne anbraten, herausnehmen, vollständig auskühlen lassen. Speck unter den Teig kneten.
3. Teig halbieren und zu zwei gleich langen Strängen formen, die in der Mitte etwas dicker sind. Die Stränge zu einem Kreuz legen. Einen Zopf flechten. Auf dem mit Backpapier belegten Blech nochmals 30–60 Minuten aufgehen lassen. Mit Eigelb bepinseln.
4. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35–45 Minuten backen.

Gebäck, Zopf, Pizza: Entdecke Tipps zum perfekten Hefeteig.

100g enthalten: Energie: 1239kJ / 296kcal, Fett: 10g, Kohlenhydrate: 42g, Eiweiss: 10g

Sauce béarnaise

Zutaten

4 Portionen

0,5 dl Weissweinessig

1 dl Weisswein

1 Schalotte, fein gehackt

4 weisse Pfefferkörner, gequetscht

1 Zweiglein Estragon

¼ TL Salz

2 Eigelb

100 g Butter, kalt, in Stücken

1 TL Estragon, fein geschnitten

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Zubereiten: 15min

Auf dem Tisch in: 15min

1. Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Chromstahlpfanne auf 2 Esslöffel einkochen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurück- oder eine Chromstahlschüssel geben.
2. Eigelb unter die Reduktion (abgeseibte Flüssigkeit) rühren. Im 80°C warmen Wasserbad zu einer luftigen, cremigen Masse schlagen. Pfanne von der Platte nehmen.
3. Butter unter Rühren beigeben, bis die Sauce cremig ist. Aus dem Wasserbad nehmen, Estragon darunter rühren, würzen.

Die Sauce passt perfekt zu Roastbeef sowie Fisch und ohne Estragon auch zu Gemüse. Die Sauce kann auf einem Rechaud für die Zeit des Essens warm gehalten werden oder für kurze Zeit auch im warmen Wasserbad. Eine einmal erkaltete Sauce kann nicht mehr aufgewärmt werden.

1 Portion enthält: Energie: 1009kJ / 241kcal, Fett: 24g, Kohlenhydrate: 1g, Eiweiss: 2g



Rotweinbirnen

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

🕒 Ziehen lassen: ca. 1 Std.

Portion (1/4): 222 kcal, F 43 g, Kh 1 g

Zutaten

für 4 Personen

- 4 dl Rotwein** (z. B. Merlot)
 - 1 dl roter Portwein**
 - 100 g Zucker**
 - 2 Nelken**
 - 1 Zimtstange**
-
- 4 Birnen** (z. B. Gute Luise)

Und so wirds gemacht:

1. Wein und Portwein mit dem Zucker, den Nelken und der Zimtstange in einer weiten Pfanne aufkochen.
2. Birnen schälen, sorgfältig halbieren, so dass die Stiele nicht abbrechen, Kerngehäuse entfernen. Birnen in den Sud legen, bei kleiner Hitze ca. 15 Min. knapp weich köcheln, dabei ab und zu wenden. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt mind. 1 Std. ziehen lassen. Birnen aus dem Sud nehmen, beiseite legen. Sud zu einem Sirup einkochen, auskühlen. Birnen anrichten, Sirup darüberträufeln.

Tipp: Statt Rotwein und Portwein 5 dl Cranberrysaft verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Birnen ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Sirup im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu passt: Lebkuchen-Parfait, Sauerrahmglace.
