



WEIHNACHTSDINNER 2025



I STUZZICHINI

TAGLIATELLE DI ZUCCHINI MARINATE
Marinierte Zucchetti – Tagliatelle

BRILLE DI CARNE ALLA MENTA
Fleischkügelchen mit Minze

WIP DI GAMBERI, SCHIUME AL PEPERONCINO DI ESPELETTE
Garnelen Wih Espelette-Chili-Schaum

RANDENMOUSSE



I ANTIPASTI

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON BURRATA E AGRUMI
Randencarpaccio mit Burrata und Zitrusfrüchten



PARMIGIANA DI MELANZANE
Aubergineauflauf



I PRIMI

RISOTTO AL PROSECCO CON CAPESANTE
Prosecco-Risotto mit Jakobsmuscheln



ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA
Orecchiette mit Cime di Rapa



IL SECONDO

ANATRA CON SALSAL AL CASSIS
Entenbrüstchen an Cassissauce

PURÉ DI PATATE E ZAFFERANO
Kartoffelpüree mit Safran

PURÉ DI PISELLI
Erbsenpüree



IL DOLCE

SOUFFLÉ DI PANETTONE
Panettone-Souffle nach Massimo Bottuna

ANANAS AL FORNO CON CREMA AL MASCARPONE
Gebackene Ananas mit Mascarponecrème



I VINI

SPUMANTE

Villa Mirabilia Millesimato DOCG Brut
Villa Franciacorta, Lombardia

VINO BIANCO

Sauvignon de la Tour DOC Collio
Villa Russiz, Collio, Friaul

VINO ROSSO

Carato Merlot Ticino DOC
Delea Vini SA, Losone, Ticino



**„Die Gaben der Natur und des Glücks
sind nicht so selten wie die Kunst,
sie zu geniessen. “**

Luc de Clapiers Vauvenargues

APERÖ – 1

Randenmousse

Rezept für 4 Personen

120 g	Gekochte Randen, geschält, in Stücke
1 EL	Zitronensaft
¼ TL	Salz
100 g	Meerrettich-Mousse
30 g	Gekochte Randen, klein gewürfelt
1 EL	Grobkörniger Senf

Anrichten:

100 g	Crackers
½ TL	Tasmanischer Pfeffer
10 g	Micro Green



Randen mit Zitronensaft pürieren, salzen.
Merrettich-Mousse, Randenwürfel und Senf daruntermischen.

Anrichten:

Cracker mit der Randenmousse bestreichen.
Pfeffer und Micro Green darüberstreuen.

APERÖ – 2

Tagliatelle di zucchini marinate

Marinierte Zucchini - Tagliatelle

Rezept für 4 Personen

- | | |
|------|---------------------------------|
| 2 | Mittelgrosse Zucchini |
| 1 TL | Salz |
| | Etwas frisch gemahlener Pfeffer |
| | Saft einer ½ Zitrone |
| 1 | Olivenöl, ein paar Spritzer |
| 1 EL | Thymianblättchen |



Zucchini halbieren und mit einem Kugelausstecher die Kerne entfernen.
Mit einem Sparschäler der Länge nach dünne Streifen abziehen und in eine Schüssel geben.

Die Blätter von Thymian fein hacken und unterziehen.

Alle Zutaten gut mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und ein paar Spritzer Olivenöl vermischen.

10 Min. in den Kühlschrank stellen.

In einem kleinen Glas als Aperitiv servieren.

APERÖ – 3

Whip di gamberi, schiume al peperoncino die Espelette

Garnelen Whip, Espelette-Chili-Schaum

Rezept für 4 Personen

24	Rosa Garnelen gekocht und geschält
1	Zitrone unbehandelt
150 g	Frischkäse halb gesalzen
2	Eiweiss
4 EL	Zitronenmayonnaise
1 TL	Espelette-Pfeffer
	Salz



Für dieses Rezept verwendet man geschälte und aufgetaute Riesengarnelen (gefrorene). Der duftende und nicht zu scharfe Espelette-Pfeffer, verstärkt sowohl die Farbe und den Geschmack der Schalentiere.

Die Schalentiere in Stücke schneiden und mit dem Mixer pürieren. Den halbgesalzenen Frischkäse hinzufügen und die Masse anschliessend gut durchrühren, bis möglichst viel Luft eingearbeitet ist.

Masse in Gläser verteilen und diese in den Kühlschrank stellen.

Das Eiweiss mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und so schnell wie möglich mit der Mayonnaise und dem Espelette-Pfeffer vermengen, damit die Masse ihre Leichtigkeit behält.

Die Mousse in die Gläser geben und mit einer Scheibe Zitronenschale garnieren.

Anrichten:

Mit Vorspeiselöffel anrichten.

APERÖ – 4

Brille di carne alla menta

Fleischkügelchen mit Minze

Menge für 4 Personen

200 g	Gehacktes Kalbfleisch
1	Eigelb
	Oliveöl
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Frisch geriebener Muskatnuss
1 Prise	Zimt
4	zermahlene Nelkenköpfe
4	zerdrückte Wacholderbeeren
4 Zweige	Frische, gehackte Minze
	Oliveöl extra vergine



Die Zutaten bis auf das Öl in einer Schüssel sehr gut vermischen.
Mit den Fingern davon kleine Portionen abzupfen und zwischen den Handflächen zu haselnussgrossen Kügelchen rollen.
In einer Bratpfanne genügend Öl erhitzen, um sie rundum knusprig zu braten.
Auf einem Tuch oder Haushaltspapier abtropfen lassen und heiss servieren.

Toastbrotsscheiben in kleine Quadrate schneiden.
Brot sanft in Butter golbraun rösten.
Mit wenig Meersalz würzen.

ANTIPASTO – 1

Carpaccio di barbabietola con burrata e agrumi

Randen-Carpaccio mit Burrata und Zitrusfrüchten

Rezept für 4 Personen

Carpaccio:

- 8 Stk. Rote Randen, vorgegart und geschält
Oder: Rohe Randen.
4 Kugeln Burrata à 100 g
diverse Zitrusfrucht je nach Grösse und Saison (Mandarine, Pomelo, Grapefruit oder Orange)

- Dressing
8 EL Olivenöl, (oder auch Zitrusöl)
6 EL Weisser Balsamico
1 Limette oder Zitrone, abgeriebene Schale
Fleur de sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Sumach oder Zatar

Garnitur
Kräuter wie Minze, Dill, Koriander und Micro Herbs

- Croutons:
2 Toastbrotsciben (in Würfel geschnitten)
1 EL Butter
½ TL Lebkuchengewürz



Die Randen in dünne Scheiben schneiden.

Oder:

Rohe Randen in dünne Scheiben schneiden und im Salzwasser blanchieren.

Anschliessend Randenblätter auf Haushaltspapier trockentupfen.

Auf Teller überlappend drapieren.

In der Mitte eine Kugel Burrata setzen.

Zitrusfrüchte schälen und filetieren oder kleine Stücke schneiden, am besten ohne Kerne.

Für das Dressing die Zutaten bis und mit Zatar verrühren.

Den Salat mit dem Dressing beträufeln.

Limetten- oder Zitronensaft darüber reiben.

Croutons:

In einer Pfanne die Toastwürfel mit Butter anbraten (goldbraun rösten) und anschliessend auskühlen lassen. Mit Lebkuchengewürz mischen.

Auf Teller garnieren

Mit den Kräutern und Micro Herbs dekorieren.

ANTIPASTO – 2

Parmigiana di Melanzane

Aubergineauflauf

Rezept für 6 Portionen

1,4 kg	Aubergine
	Pflanzenöl
	Mehl zum Wenden
500 g	San-Marzano-Tomaten aus der Dose, gut abgetropft und grob gehackt
1 EL	Gutes Olivenöl
300 g	Mozzarella vom Büffel
8 bis 10	Frische Basilikumblätter
	Butter für die Form
50 g	Parmigiano Reggiano, frisch gerieben
Garnitur	Je eine dünne Scheibe knuspriges Brot



1. Die Auberginen schälen, in Scheiben von ca. 1 cm Dicke schneiden und zum Entziehen der Bitterstoffe mit Salz bestreuen.
2. In einer grossen Bratpfanne 4 cm hoch Pflanzenöl giessen und auf starke Hitze schalten. Die Auberginen sorgfältig mit Haushaltspapier trocken tupfen und anschliessend in Mehl wenden, jedoch immer nur so viele Scheiben mit Mehl überziehen, wie in die Pfanne passen, da das Mehl durchweicht. Das Ende einer Scheibe in das Öl tauchen, um seine Temperatur zu kontrollieren. Wenn es brutzelt, ist es heiss genug. Einige der Auberginescheiben so nebeneinander in die Pfanne legen, dass sie ausreichend Platz haben. Die Aubergine auf beiden Seiten goldbraun frittieren, dabei nicht öfters als einmal wenden. Die fertigen Auberginen mit einer Schaumkelle oder einem Spatel auf ein Gitter oder einem mit Haushaltspapier ausgelegten Teller heben. Wird das Öl zu heiss, die Temperatur ein wenig reduzieren, aber kein zusätzliches Öl zum Braten der übrigen Auberginen in die Pfanne giessen.
3. Die Tomaten und das Olivenöl in eine zweite Pfanne geben und auf mittelhohe Temperatur schalten. Mit Salz würzen, umrühren und die Tomaten auf die Hälfte einkochen lassen.
4. Den Ofen auf 200 Grad C vorheizen.
5. Die Mozzarella in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter waschen und jedes in zwei oder mehr Stücke zupfen.
6. Den Boden und die Setin einer Auflaufform mit Butter einfetten und eine Lage Aubergine hineinlegen. Etwas Tomatensauce darauf verteilen, mit Mozzarellascheiben abdecken, grosszügig mit geriebenem Parmesan bestreuen, einige Blättchen Basilikum drauflegen und mit Auberginescheiben abdecken. Das Ganze wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind, mit einer Lage Aubergine abschliessen. Mit Parmesan bestreuen und die Form ins obere Drittel des vorgeheizten Ofens stellen.
7. Mitunter geben die Auberginen mehr Flüssigkeit ab, als man haben möchte. Die Flüssigkeitsmenge deshalb nach 20 Minuten kontrollieren. Dazu mit dem Rücken eines Löffels auf das Gemüse drücken



und überschüssige Flüssigkeit abschöpfen. Den Auflauf weitere 15 Minuten garen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

Wenn man den Auflauf vorbereiten will:

Der Auflauf schmeckt am besten, wenn man ihn direkt serviert, doch lässt er sich, wenn es sein muss, auch mehrere Stunden oder sogar 2 oder 3 Tage im Voraus zubereiten. Zum Aufbewahren mit Klarsichtfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad C auf der obesten Schiene aufwärmen.

Zubereitung in Ausbackringe:

(Abweichung zu Punkt 6)

Vier ausgebutterte Ausbackringe mit einem Durchmesser von 8 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und Schichten wie beschrieben.

Anrichten:

Eine dünne Scheibe geröstetes Weissbrot mit Olivenöl beträufelt

IL PRIMO – 1

RISOTTO AL PROSECCO CON CAPESANTE

Proseccorisotto mit Jakobsmuscheln

Rezept für 4 Personen

Etwa 10	Mittelgrosse Jakobsmuscheln, mit Corail
2 ½ l	Fischfond
50 g	Butter
1	Zwiebel, sehr fein gehackt
400 g	Risotto (Carnaroli, superfino)
160 ml	Prosecco, plus etwas mehr zum Servieren
	Saft einer ½ Zitrone
	Salz
	Pfeffer



Aus den Jakobsmuscheln zunächst zwölf sehr dünne (2 mm dicke) Scheiben für die Garnierung schneiden und beiseite legen. Das restliche Muschelfleisch zusammen mit dem Corails würfeln.

Für den Risotto den Fond neben dem Risottotopf zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und gerade noch köcheln lassen.

Butter in einem Topf zerlassen und die gehackten Zwiebeln zufügen. Sanft braten bis die Zwiebel weich, aber nicht angebräunt ist (etwa 5 Minuten).

Reis zufügen und umrühren, bis die Körner mit Butter benetzt und leicht angeröstet sind. Überprüfen, ob alle Körner warm sind, dann 120 ml Prosecco zufügen. Den Alkohol vollständig verdampfen lassen, bis die Zwiebel und Reis trocken sind.

Die Brühe kellenweise zugiessen, dabei den Reis im Topf ständig umrühren und von Rändern und Boden schaben. Wenn die Brühe fast vollständig verdampft ist, die nächste Kelle zugiessen.

Risotto 15-17 Minuten weitergaren und dabei immer wieder Brühe zugiessen, gegen Ende jedoch in immer grösseren Abständen, damit der Reis nicht zu feucht wird. Er darf zu diesem Zeitpunkt nicht zu flüssig sein, sonst wird er bei der Zugabe der Butter zum Schluss zu locker. Der Risotto ist fertig, wenn die Körner weich, aber immer noch al dente sind.

Die Hitze reduzieren, das gewürfelte Muschelfleisch und die Corails zufügen. Salzen und pfeffern, dann Zitronensaft zugiessen. Erneut abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Für die Mantecatura die kalten Butterwürfel mit einem Holzlöffel kräftig unterrühren; währenddessen den Topf energisch rütteln. Falls der Risotto zu fest ist, den restlichen Prosecco einrühren (anstelle der üblichen heissen Brühe), bis er *all'onda* ist (Wellen schlägt).

Kurz vor dem Servieren die beiseitegelegten Muschelscheiben leicht mit Salz und etwas schwarzem Pfeffer würzen und auf jeder Portion Risotto drei Scheiben anrichten – durch die Hitze wird das Muschelfleisch sofort gar. Mit etwas Prosecco beträufeln.

Anrichten:

In der Mitte etwas Kaviar

Mit Trockenblumen garnieren

IL PRIMO - 2

Orecchiette con cime di rapa

Orecchiette mit Stängelkohl

Rezept für 4 Personen

Pastateig:

1 kg	Cima di rapa (Stängelkohl) oder Brokkoliröschen
1 EL	In Salz eingelegte Kapern
4	Sardellenfilets, in Salz oder Öl (10-15g)
2	Rote Chilischoten
10 – 15	Cherrytomaten
1 – 2	Knoblauchzehen, gehackt
150 ml	Oliveöl
400 gr	Pasta Orecchiette
	Parmesan gerieben



Unterste, zähe Teile der Cime di Rapa wegschneiden, feinere Stängel und den Rest samt Blütenansätzen und Blättern in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Kapern wässern, beiseite stellen. Sardellen kalt überbrausen, abtropfen und hacken. Chili längs halbieren, entkernen, hacken. Tomaten halbieren, Kerne ausdrücken. Kapern abtropfen, in einer grossen Bratpfanne mit Sardellen, Chili und Knoblauch in 100 ml Öl andünsten. Tomaten kurz mitdünsten.

Gleichzeitig die Pasta in viel Salzwasser „al dente“ kochen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit Stängelkohl begeben und mitkochen. Pasta und Stängelkohl abgiessen, zur Tomatenmischung in die Bratpfanne geben, mischen und mit dem Rest des Olivenöls begiessen, mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Pasta mit der Sauce zusammen mit Parmesan servieren.

Tipp:

Kapern und Sardellen enthalten auch nach dem Wässern genügend Salz, so dass sich ein Nachsalzen meistens erübrigt.

IL SECONDO

Anatra con salsa al cassis

Entenbrüstchen an Cassissauce

Rezept für 2 Personen

2	Entenbrüstchen à ca. 150g
Gewürz- mischung	100 g Salz, 1 Thymianzweig, Curry, Paprika, Pfeffer
1 EL	Traubenkernöl
1 EL	Balsamicoessig
2 EL	Cassisliqueur
½ dl	Fleischextrakt oder Jus
3 EL	Doppelrahm
1 CL	Johannisbeergelée
1 Msp.	Dijonsenf
	Salz
	Pfeffermühle



Die Entenbrüstchen auf der Hautseite mit der Gewürzmischung würzen und in einer Bratpfanne bei *>mittlerer Hitze im mässig heissen Öl zugedeckt auf der Hautseite<* während ungefähr 6 Minuten braten.

Dann wenden und immer noch *>zugedeckt<* während weiteren 2 Minuten fertigbraten.

Die Brüstchen anschliessend *>zugedeckt<* warmstellen.

Überschüssiges Bratöl abgiessen.

Bratsatz mit Balsamicoessig auflösen und völlig reduzieren, damit nur sein wundervolles Aroma zurückbleibt.

Den Cassisliqueur (aus schwarzen Johannisbeeren hergestellt) und aufgelösten Fleischextrakt (oder Geflügeljus) begeben und *>bei grosser Hitze<* sirupartig reduzieren.

Bratpfanne vom Herd ziehen, Johannisbeergelée sowie Rahm zufügen, vorsichtig mit Salz, wenig weissem Pfeffer aus der Mühle und Dijonsenf würzen.

Die Entenbrüstchen dünn aufschneiden und schuppenartig auf vorgewärmte Teller legen. Zum Schluss mit der heissen Sauce umgiessen.

von

I COTORNI

Puré di patate e zafferano

Kartoffelpüree mit Safran

Rezept für 4 Personen

500 g	Kartoffeln
300 ml	Milch
50 g	Butter
1 TL	Safranfäden
3 EL	Parmesan, frisch gerieben
	Salz
	Pfeffer nach Bedarf



Die Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und durch das Passiergerät drehen.

In einer Kasserolle die Milch erwärmen und unter das Kartoffelpüree rühren. Die Butter im Wasserbad zergehen lassen und sorgfältig unter die Kartoffelmasse mengen. Salzen und pfeffern.

Die Safranfäden in ein Schüsselchen mit warmem Wasser rühren und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Safranfäden mit einem Haarsieb abseihen und das aromatisierte Safranwasser sowie den geriebenen Parmesan unter das Kartoffelpüree mischen. Abschmecken und möglichst warm servieren.

Purè di piselli

Erbsenpüree

Rezept für 4 Personen

400 g	gefrorene Erbsen
2	Schalotten
2 Stangen	Stangensellerie
3 EL	Olivenöl
Etwas	Olivenöl zum Mixen
1 Handvoll	glatte Petersilie gehackt
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle



Schalotten in feine Scheiben schneiden. Stangensellerie schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Einen Topf mit 3 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Sellerie hineingeben, anziehen. Die Erbsen darin durchschwenken, dann so viel Wasser zufügen, dass sie knapp bedeckt sind. Temperatur herunterschalten und solange köcheln, bis die Erbsen weich sind. Salzen und pfeffern. Abtropfen lassen, Sudwasser dabei auffangen.

Das Gemüse in einen Mixbecher geben, etwas Olivenöl und – falls nötig – etwas Sudwasser zufügen und zu einem eher kompakten Püree mixen. Gehackte Petersilie untermengen.

IL DOLCE – 1

Soufflé di panettone nach Massimo Bottura

Panettone – Soufflé nach Massimo Bottura

Soufflée für 4 Förmchen

	Soufflée
150 g	Altbackener Panettone
4 g	Maisstärke, Maizena
4	Eier, getrennt
60 g	Kristallzucker
20 g	Weisse Schokolade
10 g	Butter
	Salz
	Vanillesalz
50 g	Ein paar geröstete Haselnüsse
	Kandierte Orangenjulienne



Soufflée:

1) Panettone trocknen: Ofen auf 100 Grad (UL) aufheizen. Panettone in kleine Stücke reissen und auf einem mit Backpapier belegten Blech während einer Stunde trocknen.

Herausnehmen, vollständig abkühlen lassen und die Ofentemperatur auf 180 Grad erhöhen.

Die getrockneten Stücke in einem Cutter fein cuttern, Maizena untermischen und alles durch ein Küchensieb passieren.

2) Eigelb mit Schwingbesen des Handmixers aufschlagen. 30 g Zucker langsam zugeben, Geschwindigkeit hochstellen und schlagen, bis sich das Volumen etwa verdreifacht hat.

3) Weisse Schokolade mit der Butter unter ständigem Rühren schmelzen.

4) Weisse Schokoladen-Butter nach und nach zur Ei-Mischung zufügen bis eine glatte Crème entsteht. In eine grosse Schüssel geben und den geriebenen Panettone untermischen.

5) Eiweiss mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen.

6) 1/3 des Eisschnees kräftig unter die (zähe) Eigelbmischung mischen. Restliches Eiweiss homogen unterheben.

7) Masse in 4 gebutterte und gezuckerte Auflaufformen verteilen und sofort bei 200 Grad C ca. 10-12 Minuten backen.

8) (mit Vanillesalz), geröstete Haselnüssen und kandierten Orangenjulienne bestreuen und servieren.

Im 3-Sternelokal von Massimo Bottura wird ein gewürzter, mit Orangensaft und Süsswein hergestellter Eiweiss-Espume oder Saba, ein Konzentrat aus süßem Traubensaft serviert

IL DOLCE – 2

Ananas al forno con crema al mascarpone

Gebackene Ananas mit Mascarponecrème

Rezept für 4 Personen

Für Ananas

1	Ananas (oder 4 Baby-Ananas)
1 EL	Butter, weich
100 g	Brauner Zucker
1 EL	Zucker
1	Vanilleschote, aufgeschnitten
3	Nelken
2	Sternanis
1	Zimtstange
240 ml	Whisky oder Vanille-Extrakt



Für die Mascarponecrème à la Chantilly:

3 dl	Vollrahm
150 g	Mascarpone
1	Vanilleschote, ausgekratztes Mark
1,5 EL	Puderzucker

Zubereitungszeit 30 Min. plus 1 Stunde Backzeit

Zubereitung Brandteigkrapfen

1) Die Ananas rundum schälen. Strunk in eine Alufolie wickeln, so bleibt der Saft besser erhalten. Ananas mit Butter bestreichen, auf ein Backblech legen, mit Zucker und Gewürzen bestreuen. Whisky (oder Vanille-Extrakt) und 125 ml Wasser darübergiessen und 1 Stunde bei 175 Grad C golden backen. Währenddessen die Ananas immer wieder mit dem Bratensaft begiessen.

2) für die Mascarponecrème à la Chantilly Rahm mit Mascarpone, Vanillemark und Puderzucker cremig aufschlagen. In einen Spritzsack mit Tülle füllen, bis zum Servieren kühl stellen.

3) Ananas aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Die Länge nach in Stücke schneiden und anrichten.

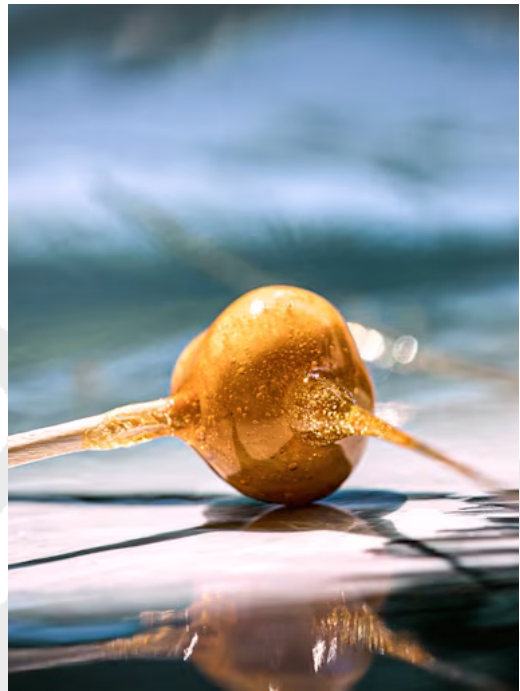
Mit Mascarponecrème ausgarnieren und sofort servieren.

IL DOLCE - 3

Haselnüsse karamellisieren

Menge für 4 Personen

12	Haselnüsse, geschält
200 g	Zucker
100 ml	Wasser
1 EL	Maissirup
6	Lange Holzspiesse oder Zahnstocher



Zubereitung

Zucker, Maissirup und Wasser zu hellbraunem Karamel kochen.
Haselnüsse auf Holzspiesse oder Zahnstocher aufstecken.
Im leicht abgekühlten Karamel drehen.

In höher gelegene Unterlage fixieren, damit der Karamell schön lange Fäden ziehen kann.
Karamell abtropfen und erstarren lassen.

IL DOLCE – 3

Champagner – Gelee mit Himbeeren und Blattgold

Rezept 4 Personen

Zubereitungszeit 80 Min.

1 Flasche	Trockener Champagner, Cava oder Prosecco
5	Gelatineblätter (oder die entsprechende Menge Gelatinepulver)
100 g	Kristallzucker
250 g	Himbeeren
2 EL	Kristallzucker

Variante:

3 Blätter	Blattgold Aus dem Bastelladen Oder: Gold
-----------	---



Zubereitung:

100 ml Champagner (alternative Cava oder Prosecco) in eine kleine Pfanne giessen und die Gelatineblätter darin einweichen.

Sobald sie weich sind, langsam erwärmen, bis sich die Gelatine ganz aufgelöst hat.

In einer grossen Schüssel den Zucker mit dem restlichen Champagner verrühren.

Es wird anfangs stark schäumen, das ist aber völlig in Ordnung so.

Dann die Gelatinemischung gut einrühren und alles in ein rechteckiges Gefäss füllen.

Die Masse sollte 3-5 cm hoch sein.

Das Gefäss zudecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Himbeeren kurz vor dem Servieren rüsten und vierteln und mit den 2 EL Zucker vermengen.

Sobald das Champagner-Gelee fest geworden ist, dieses kreuzweise einschneiden und die entstandenen Würfel herauslösen.

Variante mit Blattgold:

Champagner mit dem Blattgold mixen, zum Sirup geben

6 EL der Flüssigkeit in einem kleinen Topf erhitzen, eingeweichte Gelatine darin auflösen und unter die restliche Flüssigkeit rühren.

In eine Schüssel giessen und zum Gelieren in den Kühlschrank stellen, dabei öfter durchrühren, damit sich der Goldfilter gleichmässig verteilt.

Sobald das Gelee dickflüssig ist, in Champagnerschalen geben und weiter gelieren lassen.

Es wird halbfest.