

Unser Weihnachtsmenü zum Nachkochen:

Ein feines Weihnachts-Schlemmermenü

Nicht die Masse macht's, sondern das feine Geschmackserlebnis für den Gaumen. Auch in diesem Jahr hat die Holzgerlinger Hobbyköchin Ursel Wollowsky exklusiv für unser Weihnachtsmagazin ein Menü kreiert, selber probegekocht und fotografiert. Unterstützt wurde sie dabei von ihrer Tochter Sabine Gröppel, Inhaberin des Internet-Versands pastashop24. Über 100 Pasta-Sorten sowie

zahlreiche Feinkost-Artikel aus familiengeführten Manufakturen Italiens gibt es auch im „Kleinen Pastashop“ in der Turmstraße in Holzgerlingen zu kaufen.

Dort gibt Ursel Wollowsky gerne so manchen Tipp für die Zubereitung und hält eine Vielzahl von Rezeptideen bereit. Für unser neues Weihnachtsmenü gilt nun: Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!



Hauptspeise:

Dorade Royale mit Spaghetti alle Vongole und Garnele



Die Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets bei mittelstarker Hitze auf der Haut scharf anbraten, wenden und kurz auf der anderen Seite anbraten. Garnelen je nach Größe auf beiden Seiten hummerrot anbraten (das Fleisch darf etwas glasig sein).

Auf Wunsch die Spaghetti unter die Muscheln heben, mit Gemüsesud auf vorgewärmten Tellern anrichten, Doradenfilets und Garnelen dazugeben und mit Petersilie garnieren.

Die Venusmuscheln gut waschen und spülen, kaputte oder geöffnete Muscheln entfernen. Schalotten

fein würfeln. Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Sellerie vom Strunk und Blattwerk befreien,

Fäden ziehen und ebenfalls klein würfeln. Petersilie waschen, Stängel entfernen und fein hacken.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und abgießen (Tipp: kurz vor dem al-dente-Status abgießen, da sie nachgaren, falls sie unter die Muscheln gehoben werden) Olivenöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und Schalotten, Möhren und Selleriewürfel ein paar Minuten anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Muscheln hinzufügen und zugedeckt ca. 4-5 Minuten garen. Geschlossene Muscheln aussortieren. Crème fraiche unterheben und durchschwenken. Etwas Petersilie dazugeben. Ziehen lassen.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Doradenfilets entgrätet und entschuppt
- 1 Sack Venusmuscheln
- 4 große Garnelen (oKms* Größe ca. 8/12)
- 250g Spaghetti oder Linguine
- 1 große Schalotte
- 1 große Möhre
- ca. 100g Stangensellerie
- glatte Petersilie
- 2 EL Noilly Prat (Wermut)
- 100ml Weißwein
- 150g Crème fraiche
- Butter, Salz, Pfeffer, Olivenöl

★★★★ Aktuell

Suchen Sie noch ein Weihnachtsgeschenk?

Wir wäre es mit einem Gutschein für ein schönes Essen oder einen gemütlichen Brunch.

Hanns-Martin-Schleyer-Straße 8 • 71063 Sindelfingen
 Tel.: +49 (0)7031 / 935 - 0 www.erikson.de
 Fax: +49 (0)7031 / 935 - 555 info@erikson.de

Vorspeise:

Päckle von der Lachsforelle auf Melonen-Chili-Relish

Marinade für das Lachsfilet: Einige Blätter Basilikum grob hacken. Zitronen und Orange heiß abwaschen und mit dem Sparschäler dünn schälen. Saft von allen Früchten auspressen und mit den Schalen und dem Basilikum vermengen. Fischfilet im Sud marinieren und 48 Stunden kaltstellen. Fisch aus dem Sud herausnehmen und vom Filet 8 große Scheiben dünn abschneiden. Rest fein würfeln. Gurke halbieren, Kerne entfernen, würfeln und mit dem Fischtartar vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell noch etwas Olivenöl dazugeben. 8 große Basilikumblätter

zupfen, auf die Fischfiletscheiben legen und einen Klecks Tartar daraufgeben. Scheiben vorsichtig um das Tartar zu kleinen Päckchen wickeln. Für das Relish die Melone schälen, entkernen und klein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Limette auspressen. Von den Frühlingszwiebeln 16 lange dünne Streifen zum Binden der Päckle abtrennen. Übrige Zwiebeln und das Grün in kleine Ringe schneiden. Melone, Chili, Limettensaft und Frühlingszwiebeln vermengen und mit Zucker, Salz und Olivenöl mit Zitrone abschmecken. Vor dem Servieren den

Zutaten für 4 Personen:

600g	frisches Lachsforellenfilet aus dem Mittelstück oder dünn geschnittene Scheiben
	Basilikum, Salz, Zucker
6	Bio-Zitronen, 3 Bio-Orangen
1/2	Salatgurke oder eine Mini-Gurke

Marinierzeit mind. 48 Stunden für das Lachsfilet!

Für das Relish:

1	Galia Melone
1	Limette
1	Bund frische Frühlingszwiebeln
1	grüne Chilischote
	Oliveneröl mit Zitronenaroma (oder frische Zitrone)
	Salz, Zucker
	Blattsalate, geröstetes Weißbrot



Sud auffangen und die Blattsalate darin wenden. Weißbrotscheiben leicht anrösten. Lachspakete mit den Frühlingszwiebel-Bändern umwickeln und zu Päckchen zusammenbinden. Salate auf Tellern anrichten, Relish mit Servierlingen anrichten, je 2 Lachspäckchen darauf garnieren und mit Brot servieren.

Dessert:

Karamell-Törtchen mit Erdnuss-Himbeere Schokolade und Johannisbeeräpfeln

2 Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen. 80g Zucker währenddessen einrieseln lassen, bis er sich aufgelöst hat. Eigelbe unterheben. Mehl und Backpulver mischen und auf den Eischaum sieben. Vorsichtig unterheben. Backofen auf 180° Grad (Umluft 160°C vorheizen).

Verstellbaren Backrahmen auf eine Größe von ca. 20x20cm einstellen und auf ein Backblech setzen. Die Bisquitmasse gleichmäßig darin verteilen. Von den Erdnüssen ein paar für die Garnierung bei Seite legen, den Rest grob hacken und auf der Teigmasse verteilen. Im Ofen ca. 12 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Kuvertüre hacken und davon 220g zusammen mit Karamellaufstrich und 80g Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. 4 Eiweiße steifschlagen und 60g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen bis er sich aufgelöst hat. Sofortgelatine zügig unterrühren. Die abgekühlte Schokoladencreme unterheben und auf dem abgekühlten Bisquitteig verteilen. In den Kühlschrank oder einen kühlen Ort stellen und kaltstellen.

Für den Kuchenguss das Gelatinepulver mit 80ml Wasser verrühren. 100g Schlagsahne leicht erhitzen (nicht kochen!) und die Gelatinemischung darin auflösen. 30g Kakaopulver und

restliche 70g gehackte Kuvertüre mit 5 Gramm Butter unterrühren. 135g Zucker mit 45ml Wasser verrühren und aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen und mit der Schokosahne zu einem glatten Guss verrühren. Abkühlen lassen. Bevor die Mischung fest wird, auf dem Schokoladenkuchen verteilen und mit restlichen Erdnüssen bestreuen. Kuchen entweder in Stücke schneiden oder mit Servierlingen „ausstechen“ und kühl stellen. Vor dem Servieren evtl Glasur nochmal erwärmen und über die Stücke geben. Mit Himbeeren und einem Klecks Karamellaufstrich garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

2	Eier und 4 Eiweiß
375g	Zucker
80g	Mehl,
1 TL	Backpulver
80g	leicht gesalzene Erdnusskerne
290g	Zartbitterkuvertüre
130g	Karamellaufstrich (z.B. Lotus Biscoff)
85g	Butter
1 Pckg.	Sofortgelatine und
10g	Gelatinepulver
100g	Schlagsahne, Kakaopulver
	Ein paar Himbeeren

Hilfreich: verstellbarer Backrahmen

