

Weihnachts-Menu von Urs Thomann



Forellen-Avocado-Tatar mit Käse-Crackern

Weihnachts-Carpaccio

Kabeljau mit Mandelkruste und Safransauce

Marroni-Träumli

Guten Appetit

Forellen-Avocado-Tatar mit Käse-Cackern

Zutaten für 4 Personen:

Sauce

- 1 Granatapfel
- 1 TL Speisestärke
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 kleine rote Chilischote
- 1 EL Balsamico
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Cracker

- 50 g ital. Hartkäse (z.B. Grana Padano)
- 1 TL Sesamsaat (hell)
- 1 TL Schwarzkümmel

Tatar

- 200 g Forellenfilets geräuchert
- 1 Zwiebel
- 1 reife Avocado
- 1 EL Zitronensaft
- 70 gr Babyleaf-Salatblätter
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung:

1. Für die Sauce Granatapfel halbieren und auf einer Zitruspresse auspressen. Stärke und 1 EL Wasser verrühren. Rosmarin und Chilischote abspülen.
2. Granatapfelsaft, Rosmarin, ganze Chilischote und 1 Prise Salz in einer kleinen Pfanne 5 Minuten köcheln lassen. Stärke dazu giessen und unter Rühren 1 Minute kochen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb giessen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft auf 180 Grad vorheizen.
4. Für die Cracker Käse fein reiben, mit Sesam und Schwarzkümmel mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmässig etwa 5 mm dick verstreuen. Käse im Ofen etwa 12-15 Minuten goldbraun backen. Vollständig abkühlen lassen und in kleinere Stücke brechen.
5. Für das Tatar die Forellenfilets etwa 5 mm gross würfeln. Zwiebeln schälen, sehr fein würfeln. Avocado halbieren, entkernen und schälen. Fruchtfleisch ebenfalls 5 mm gross würfeln, mit Zitronensaft beträufeln.
6. Metallringe auf die Servierteller stellen. Die Forellen-, Zwiebel- und Avocadowürfel in die Ringe schichten und gut andrücken. Als letzte Schicht Avocadowürfel legen, pfeffern und nicht mehr zusammendrücken. Ringe nach oben abziehen.
7. Salat verlesen, abspülen, trockenschleudern. Blätter mit auf den Tellern anrichten, Sauce und Olivenöl darüber träufeln. Restliche Sauce und Cracker dazu servieren.

Weihnachts-Carpaccio

Zutaten für 4 Personen:

Gewürzmischung

- ½ TL Wacholderbeeren
- ½ TL weiße Pfefferkörner
- 1 EL Weihnachtsgewürz (z.B. Spekulatius)
- ¼ TL Salz
- 1 Lorbeerblatt getrocknet
- 1 EL Olivenöl

Zutaten

- 500 g Rinderfilet am Stück
- 3 EL Olivenöl
- 100 g roter Feldsalat
- 30 g Parmesan-Käse



Zubereitung:

1. Für die Gewürzmischung alle Gewürze in einem Mörser fein zerstoßen und mit dem Olivenöl verrühren.
2. Rinderfilet rundherum mit der Gewürzmischung bestreichen und fest in Frischhaltefolie einwickeln. Bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde (oder über Nacht im Kühlschrank) durchziehen lassen.
3. Den Backofen auf 150 Grad, Umluft auf 130 Grad vorheizen.
4. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Filet rundherum bei mittlerer Hitze darin anbraten. Auf einem Teller im Backofen etwa 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren in möglichst dünne Scheiben schneiden.
5. Feldsalat verlesen, abspülen, trockenschleudern und zusammen mit dem Carpaccio auf Tellern anrichten. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und den Parmesan-Käse dünn darüber hobeln. Sofort servieren!

Kabeljau mit Mandelkruste und Safransauce

Zutaten für 4 Personen:

Gemüse

- 1 kg Kartoffeln (gelbe und blaue; z.B. die Sorten „Blauer St. Galler“ und „Linda“ von Coop)
- 2 Fenchelknollen mit Grün
- 1 Knoblauchzehe
- 1 dl Orangensaft
- 1.5 dl Hühnerfond
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Sauce

- 1 rote Chilischote
- 2 Zweige Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Rahm
- 1 dl Weisswein trocken
- 2.5 dl Hühnerfond
- 0.1 g Safranfäden
- 1 ½ TL Speisestärke
- 3 EL Zitronensaft

Fisch

- 70 g Mandelblättchen
- 3 Zweige Thymian
- 30 g Ingwerknolle
- ½ Bio-Zitrone
- 2 EL Panko (jap. Semmelbrösel oder normales Paniermehl)
- 2 EL Olivenöl
- 4 Stück Kabeljaufilet (je 200 g)
- 150 g Crème fraîche
- 1 EL rosa Pfefferbeeren



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, abspülen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Nach Sorten getrennt in 2 Pfannen geben. Knapp mit Salzwasser bedeckt in etwa 12-15 Minuten garkochen.
2. Fenchelknollen putzen, das Grün beiseite legen. Fenchel abspülen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. Fenchel in Streifen schneiden. Das Grün abspülen und fein hacken. Knoblauch schälen.
3. Orangensaft, Hühnerfond und Knoblauch aufkochen, Fenchelstreifen dazu fügen und darin etwa 10-15 Minuten bissfest kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fenchelgrün unterrühren.

4. Für die Sauce die Chilischote und den Thymian abspülen. Knoblauch schälen, Rahm, Wein, Hühnerfond, Safran, Chili, Thymian und Knoblauch in einem kleinen Topf etwa 30 Minuten ohne Deckel einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb giessen. Stärke und 1 EL Wasser verrühren. Die Sauce aufkochen, Stärke mit einem Schneebesen einrühren und Sauce damit binden. Noch etwa 1 Minute köcheln lassen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Backofen auf 220 Grad, Umluft auf 200 Grad vorheizen.
6. Für den Fisch die Mandelblättchen fein zerbröseln. Den Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone heiss abspülen, trocken tupfen und 1 TL Schale fein abreiben. Mandeln, Thymian, Ingwer, Zitronenschale, Panko und Öl zu einer Bröselmischung verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Fischfilet abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen und mit Crème fraîche bestreichen. Die Bröselmischung darauf geben und etwas andrücken. Im Ofen in der Mitte etwa 10 Minuten backen, dann die Pfefferbeeren darüber streuen.
8. Fisch, Safransauce, Fenchel und Kartoffeln zusammen anrichten und servieren.

Marroni-Träumli

Zutaten für 4 Personen:

- 30 g Meringue-Schalen
- 280 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut
- 3 EL Kirsch
- 1 Orange (wenig abgeriebene Schale und 2 EL Saft)
- 120 g Mascarpone
- ½ EL Puderzucker
- 1 EL Milch
- 50 g gebrannte Mandeln, grob gehackt



Zubereitung:

1. Meringues zerbröckeln und in die Gläser verteilen.
2. Marroni-Püree mit dem Kirsch verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben (ca. 10 mm Durchmesser), auf die Meringues spritzen. Orangensaft darüber träufeln.
3. Mascarpone, Puderzucker, Milch und beiseite gestellte Orangenschale gut verrühren.
4. Crème auf dem Marroni-Püree verteilen und mit Mandeln verzieren.