Feiern mit Freunden

Festlich, wandelbar, mit oder ohne Fleisch: Unsere prachtvollen Menüs sorgen für lukullische Glanzlichter unter dem Weihnachtsbaum.

Schön feiern!

Das Familienmenü

Randen-Carpaccio
mit Mozzarella-Tatar
und Nüsslisalat

**

Gefüllte Pouletbrüstchen
auf Kartoffel-Pilz-Gratin

**

Vanille-Joghurt-Köpfchen
mit Orangen-Himbeer-Kompott

Randen-Carpaccio mit Mozzarella-Tatar und Nüsslisalat

Für 8 Personen

Besonders aromatisch schmecken Randen, wenn man sie im Ofen backt: Die Randen in einer feuerfesten Form mit einigen Thymianzweigen belegen, mit Olivenöl beträufeln und alles gut mischen, damit die Zutaten mit Öl überzogen sind. Die Randen im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille je nach Grösse 45–60 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann nach Rezept verwenden.

Tatar:
2 Kugeln Mozzarella, 2 mittlere Rüebli
1 kleine Stange Gemüselauch
Salz, 1 Zitrone, 1 Teelöffel Senf
½ Teelöffel Zucker, 2 Esslöffel Olivenöl
Carpaccio:
100 g Nüsslisalat
3 Esslöffel Balsamicoessig
3 Esslöffel Weissweinessig
6 Esslöffel Gemüsebouillon
1 Esslöffel Senf
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10–12 Esslöffel Raps- oder Olivenöl
1 Bund glattblättrige Petersilie
500 g kleinere bis mittlere gekochte Randen, siehe Einleitungstext

❶ Den Mozzarella auf Küchenpapier trockentupfen, dann in kleine Würfelchen schneiden. Die Rüebli schälen. Der Länge nach in Scheiben, diese in Streifen und zuletzt in Würfelchen schneiden.
❷ Den Lauch rüsten, dabei dunkelgrüne Teile entfernen. Den Lauch in feine Ringe schneiden. In wenig kochendem Salzwasser nur gerade ½ Minute blanchieren. Abschütten und gründlich kalt abschrecken. Auf Küchenpapier trockentupfen.
❸ Die Schale der Zitrone dünn abreiben. 1 Esslöffel Saft auspressen. Mit der Schale in eine Schüssel geben. Senf, Zucker und Olivenöl beifügen und alles gut verrühren. Dann Mozzarella, Rüebli und Lauch beifügen und alles sorgfältig mischen.
❹ Den Nüsslisalat waschen und trocken schleudern.
❺ Die beiden Essigsorten, Gemüsebouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl dazuschlagen. Die Petersilie fein hacken und beifügen.
❻ Die Randen schälen. Auf einem Gemüsehobel oder mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Werden sie nicht sofort verwendet, mit Klarsichtfolie gut decken.
❼ Kurz vor dem Servieren 8 Teller dekorativ mit Randen auslegen. In die Mitte mithilfe von 2 Esslöffeln oder einem Ausstechring das Mozzarella-Tatar anrichten. Mit Nüsslisalat garnieren. Randen und Salat mit der Petersiliensauce beträufeln.

Pro Portion 9 g Eiweiss,
21 g Fett, 8 g Kohlenhydrate;
267 kKalorien oder 1116 kJoule

Purinarm

«Der saftige Kartoffel-Pilz-Gratin ersetzt die Sauce zum Fleisch und schmeckt auch als Hauptgericht für Vegetarier.»

Annemarie Wildeisen, Chefredaktorin

Gefüllte Pouletbrüstchen auf Kartoffel-Pilz-Gratin

Für 6–8 Personen

Auch dieses Gericht kann man in eine vegetarische Variante umwandeln: Den Gratin wie rezeptiert zubereiten und die Pouletbrüstchen in einer zweiten Form separat neben dem Gratin backen oder weglassen. Wird der Gratin zum Hauptgericht, reicht er für höchstens 5 Personen.

Pouletbrüstchen:
300 g tiefgekühlter Blattspinat, an- oder aufgetaut
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Butter
1 gehäufter Esslöffel Mascarpone
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
6 grosse Pouletbrüstchen, je gut 150 g schwer
1 Esslöffel Bratbutter
Gratin:
1,2 kg festkochende Kartoffeln
6 dl Milch
2 Knoblauchzehen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 grosse Prise frisch geriebene Muskatnuss
800 g Champignons
1 mittlere Zwiebel
1 Peperoncino
1 Bund glattblättrige Petersilie
1 Esslöffel Bratbutter
80 g geriebener Sbrinz AOP oder Parmesan
1½ dl Rahm

❶ Für die Pouletbrüstchen den Spinat gut ausdrücken und grob schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
❷ In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat beifügen und 2 Minuten mitdünsten. Den Mascarpone untermischen und alles kurz einkochen lassen. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Erkalten lassen.
❸ In die Pouletbrüstchen je 1 tiefe Tasche schneiden und diese mit dem Spinat füllen. Es ist nicht nötig, die Taschen zu verschliessen, da die Füllung nicht ausläuft. Bis zum Braten kühl stellen.
❹ Inzwischen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
❺ Die Milch in eine grosse Pfanne geben. Die Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Die Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und aufkochen. Die Kartoffeln darin zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 20 Minuten kochen lassen, bis sie knapp weich sind. Vorsicht: Gelegentlich umrühren, vor allem zu Beginn, da die Kartoffelscheiben sonst gerne am Pfannenboden ansitzen!
❻ Inzwischen die Champignons mit feuchtem Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Peperoncino längs halbieren, entkernen, in Streifen und diese in kleinste Würfelchen schneiden. Die Petersilie fein hacken.
❼ In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Champignons hineingeben, mit Salz würzen und auf grossem Feuer braten, bis sie leicht zusammenfallen. Dann Zwiebel, Peperoncino und Petersilie beifügen und kurz mitbraten. Die Champignons in ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen.
❽ Eine grosse Gratinform oder eine andere weite, feuerfeste Form ausbuttern.
❾ ½ der Kartoffeln mit einer Schaumkelle sorgfältig aus der Milch heben und auf dem Boden der vorbereiteten Form verteilen. Mit ½ des Käses bestreuen. Die Champignons darüber verteilen. Mit den restlichen Kartoffeln abschliessen. Die verbliebene Garflüssigkeit der Kartoffeln mit dem Rahm mischen und wenn nötig nachwürzen. Über den Gratin giessen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
❿ Den Backofen auf 200 Grad Umluft/Heissluft vorheizen (Unter-/Oberhitze 220 Grad).
⓫ In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und sorgfältig auf jeder Seite gut 1 Minute sehr heiss anbraten. Dann sofort auf ein Kuchengitter legen, unter das man einen Teller stellt, und erkalten lassen.
⓬ Den Kartoffel-Pilz-Gratin im 200 Grad heissen Ofen mit Umluft/Heissluft (Unter-/Oberhitze 220 Grad) auf der mittleren Rille 15 Minuten vorbacken. Dann die Pouletbrüstchen darauflegen und alles weitere 15–20 Minuten fertig backen.

Pro Portion 40 g Eiweiss, 22 g Fett, 34 g Kohlenhydrate; 503 kKalorien oder 2104 kJoule

Glutenfrei

VI

EIN GRÖSSERES WEINERLEBNIS VON MENU

Das Dekantieren dauert weniger als 2 Minuten und in dieser Zeit entwickelt sich der Wein genauso, als hätte er mehrere Monate in der Flasche verbracht.
Das Geschmackerlebnis wird dadurch erhöht und als weiteren Bonus hat man das Vergnügen, diesem spektakulären Dekantierprozess zusehen und den dekantierten Wein direkt in der Flasche servieren zu können.

Bitte beachten Sie das Leserangebot auf Seite 67

Vanille-Joghurt-Köpfchen mit Orangen-Himbeer-Kompott

Ergibt 8 Portionen

Anstelle des rezeptierten Kompotts kann man zu diesen erfrischend leichten Flans auch eine Himbeer-, Mango- oder Passionsfruchtsauce servieren.

Flan:
8 dl Milch
2 Teelöffel Vanillepaste oder 1 Teelöffel Vanillepulver
175 g Zucker
6 Blatt Gelatine
1 dl Rahm
2 Becher griechischer Joghurt nature (360 g)
Orangen-Himbeer-Kompott:
5 Orangen
Saft von ½ Zitrone
300 g tiefgekühlte Himbeeren, angetaut
40 g Zucker
1 Teelöffel Butter
1 Teelöffel Maizena
2–3 Esslöffel kaltes Wasser

❶ In einer Pfanne Milch, Vanillepaste oder -pulver sowie Zucker unter Rühren aufkochen.
❷ Inzwischen die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammengefallen ist.
❸ Die heisse Vanillemilch in eine Schüssel umgiessen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heissen Milch auflösen. Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und die Milch unter häufigem Rühren vollständig auskühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen, bis die Masse dem Rand entlang leicht zu gelieren beginnt.
❹ Den Rahm steif schlagen. Den Joghurt unterrühren. Die Vanillecreme nochmals umrühren, dann die Rahm-Joghurt-Mischung unterziehen. In 8 kleine Formen oder Tassen giessen und mit Klarsichtfolie bedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen.
❺ Für das Kompott 4 Orangen filetieren: Dazu oben und unten an jeder Orange grosszügig einen Deckel wegschneiden. Dann die Orange auf die Schnittfläche setzen, die Schale mitsamt weisser Haut herunterschneiden, anschliessend die Orangenschnitze aus den Trennhäuten schneiden. Die Orangenfilets in eine Schüssel geben. Den verbliebenen Saft in den Trennhäuten sowie in den abgeschnittenen Deckeln auspressen und in eine kleine Schüssel geben. Den Saft der fünften Orange mit dem Zitronensaft beifügen.
❻ Die Himbeeren zu den Orangenfilets geben.
❼ In einer Pfanne den Zucker bei Mittelhitze langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen. Die Butter unterrühren, dann den Orangen-Zitronen-Saft langsam dazurühren und die Flüssigkeit leicht einkochen lassen. Maizena und Wasser verrühren und beifügen. Noch so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit bindet. Über die Orangen-Himbeer-Mischung giessen und erkalten lassen.
❽ Zum Servieren die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen, das Köpfchen mit einem Messer dem Rand entlang lösen und auf Teller stürzen. Mit Orangen-Himbeer-Kompott anrichten.

Pro Portion 8 g Eiweiss,
13 g Fett, 42 g Kohlenhydrate;
320 kKalorien oder 1338 kJoule

Glutenfrei Purinarm

Zwei auf einen Schlag – Menü ohne und mit Fleisch

Blumenkohlsuppe mit Pistazien und Kresse

**

Dreifarbige Reistorte
Als Fleischbeilage: gebackenes Schweinsfilet mit Coppa und Majoran

**

Carameläpfel im Strudelbeutel

Blumenkohlsuppe mit Pistazien und Kresse

Ergibt 6–8 Portionen

1 kg Blumenkohl
1 mittlere Zwiebel
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
¾ Liter Gemüsebouillon
¼ Liter Rahm
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas frisch geriebene Muskatnuss
Zum Fertigstellen:
4 Esslöffel Pistazienkerne
50 g Kresse
2 Esslöffel Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

❶ Den Blumenkohl rüsten, dabei 200 g Röschen für die Suppeneinlage beiseitelegen. Den restlichen Blumenkohl in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken.
❷ In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten. Dann langsam unter Rühren die Bouillon dazugiessen. Blumenkohl und Rahm beifügen und die Suppe unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten kochen lassen.
❸ Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Wenn nötig verdünnen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
❹ Die beiseitegelegten Blumenkohlröschen in dünne Scheiben schneiden. Die Pistazienkerne grob hacken. Die Kresse waschen und trockenschleudern.
❺ Kurz vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Blumenkohlscheiben darin unter Wenden etwa 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
❻ Die Suppe kräftig aufkochen und mit dem Stabmixer luftig aufschlagen. In vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Blumenkohlscheiben, Kresse und Pistazien darauf verteilen.

Pro Portion 6 g Eiweiss,
21 g Fett, 6 g Kohlenhydrate;
243 kKalorien oder 1017 kJoule

Purinarm

MAILLE®
MAISON FONDÉE EN 1747
Einfach festlich!
Probieren Sie Ihren Winterbraten mit einer feinen Senf-Sauce à l'Ancienne

Leckere Rezepte finden Sie unter www.haecky.ch
Unilever France - RCS Nanterre B 552 119 216 - 32053

Das Hauptgericht für Vegetarier – die Beilage zu Fleisch

«Die Zitronensauce vom Schweinsfilet ist rein vegetarisch und passt deshalb auch gut zur Reistarte.»
Ursula Weber, KOCHEN-Ratgeber

Dreifarbige Reistorte

Für 5–6 Personen als vollwertige Mahlzeit
Für 8 Personen als reichhaltige Beilage

Besonders bewährt hat sich für die Zubereitung dieser saftigen Torte Parboiled-Risottoreis, welcher in der Konsistenz körniger bleibt als normaler Risottoreis. Gekochten Reis und übrige Zutaten unbedingt erst unmittelbar vor dem Backen miteinander mischen, sonst saugt der Reis alle Flüssigkeit auf und wird matschig.

1 grosse Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Butter
300 g Risottoreis, siehe Einleitungstext
1 dl Noilly Prat, 5 dl Gemüsebouillon
600 g frischer oder 350 g tiefgekühlter Blattspinat, Salz, 4 Eier, 1 dl Rahm
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas frisch geriebene Muskatnuss
300 g Dattel-Cherrytomaten
250 g Mozzarella
8 Esslöffel geriebener Parmesan
5–6 Esslöffel Paniermehl für die Form
einige Butterflöckchen

❶ Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
❷ In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Noilly Prat und Gemüsebouillon dazugiessen und den Reis zugedeckt unter gelegentlichem Umrühren ausquellen lassen; er soll nur ganz knapp bissfest sein, weil er beim Backen noch nachgart. Auf ein beschichtetes Backblech schütten und vollständig erkalten lassen.
❸ Inzwischen bei Verwendung von frischem Spinat diesen waschen und in eine grosse Schüssel geben. Reichlich Salzwasser aufkochen und über den Spinat giessen. Diesen solange stehen lassen, bis er zusammengefallen ist. Dann abschütten, gründlich kalt abschrecken, leicht ausdrücken und grob schneiden. Verwendet man Tiefkühlspinat, diesen auftauen lassen, ausdrücken und grob schneiden.
❹ In einer grossen Schüssel Eier, Rahm, Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut verquirlen. Den Spinat beifügen.
❺ Die Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Beide Zutaten zum Spinat geben. ½ des Parmesans (4 Esslöffel) untermischen.
❻ Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Rand aufsetzen. Backpapierboden und Formenrand grosszügig bebuttern. Die Form gut mit Paniermehl ausstreuen.
❼ Unmittelbar vor dem Backen den ausgekühlten Reis unter die Spinatmasse mischen und wenn nötig nachwürzen. In die vorbereitete Form füllen. Mit dem restlichen Parmesan (4 Esslöffel) bestreuen und mit kleinen Butterflöckchen belegen.
❽ Die Reistorte im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 35–40 Minuten golden backen. Vor dem Servieren 5 Minuten stehen lassen. Dann den Tortenrand sorgfältig mit einem Messer lösen, den Ring öffnen und die Reistorte mit dem Backpapier auf eine Platte ziehen.

Pro Portion als Mahlzeit 23 g Eiweiss, 26 g Fett, 51 g Kohlenhydrate; 561 kKalorien oder 2350 kJoule

Purinarm

Publiinfo

Selleriecremesuppe mit Dörräpfeln und Kürbiskernen

Für 4 Personen

250 g Knollensellerie, gerüstet gewogen
100 g Dörräpfel
1 kleine Zwiebel
2 Esslöffel Rapsöl
5 dl Gemüsebouillon
1½ dl Rahm
4–5 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zum Fertigstellen:
½ Bund Petersilie
½ dl Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g Kürbiskerne

❶ Den Sellerie in Würfel schneiden oder auf einer Röstiraffel reiben. Die Dörräpfel in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
❷ In einer mittleren Pfanne das Rapsöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Sellerie und Dörräpfel beifügen und kurz mitdünsten. Dann die Bouillon, den Rahm und die Thymianzweige beifügen. Das Lorbeerblatt dem Rand entlang mit einer Schere einschneiden und ebenfalls dazugeben. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 20 Minuten kochen lassen, bis der Sellerie und die Äpfel weich sind.
❸ Inzwischen die Petersilie fein hacken. Den Rahm steif schlagen. Petersilie untermischen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen.
❹ In einer Pfanne ohne Fettzugabe die Kürbiskerne rösten. Auskühlen lassen und grob hacken.
❺ Die Thymianzweige und das Lorbeerblatt entfernen. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und wenn nötig mit etwas Flüssigkeit verdünnen.
❻ Die Selleriecremesuppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Etwas Petersilienrahm auf die Suppe geben und mit den Kürbiskernen bestreuen.

Impressionen vom Plauschkochen

Kochen mit Annemarie Wildeisen und Simone Niggli
10 Gewinnerinnen des nectaflor-Wettbewerbs sowie die OL-Weltmeisterin Simone Niggli haben am 17. Oktober 2013 bei KOCHEN – live! unter Anleitung von Chefredaktorin Annemarie Wildeisen ein mehrgängiges Menü – u.a. nebenstehende Suppe – mit Zutaten aus dem Premium-Sortiment von nectaflor gekocht und genossen.

Weitere Rezeptideen und den grossen Online-Shop auf www.nectaflor.ch

Die «Beilage» für Fleischliebhaber

Gebackenes Schweinsfilet mit Coppa und Majoran

Für 4–6 Personen

Die Zitronensauce dieses Fleischgerichts ist eine vegetarische Variante, weil sie separat vom Fleisch zubereitet wird und deshalb auch gut zur Reistorte passt.

Fleisch:
1 grosses Schweinsfilet, gut 500 g schwer
1 Bund Majoran oder Oregano
100 g Coppa, dünn aufgeschnitten
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zitronensauce:
1 Schalotte
1 Esslöffel Butter
2 dl Noilly Prat
2 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
1 Zitrone
1 grosse Prise Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zum Fertigstellen des Fleisches:
1 Esslöffel Olivenöl

❶ Das Schweinsfilet mit Küchenpapier trockentupfen, das dünne Ende umlegen und mit Küchenschnur binden. Majoran oder Oregano fein hacken.
❷ Klarsichtfolie, die etwas länger als das Filet ist, auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Coppascheiben in 3 Reihen gut überlappend in der Länge des Filets auslegen. Mit reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Die Kräuter darüber verteilen. Das Schweinsfilet darauflegen und mit Hilfe der Klarsichtfolie in die Coppa wickeln. Ein Stück Alufolie, das deutlich länger ist als das Filet, auf der Arbeitsfläche auslegen und das Filet mit Hilfe der Klarsichtfolie daraufgeben; die Klarsichtfolie entfernen. Das Fleisch satt in die Alufolie wickeln und die Enden der Folie wie ein Paket verschliessen. Bis hier hin kann das Schweinsfilet vorbereitet werden.
❸ Für die Sauce die Schalotte schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Noilly Prat dazugiessen und zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Bouillon beifügen und wiederum alles zur Hälfte einkochen lassen. Zuletzt den Rahm beifügen und die Sauce nochmals um etwa ⅓ reduzieren. Die Schale der Zitrone dazureiben. Den Saft von ½ Zitrone auspressen und beifügen. Die Sauce mit dem Stabmixer gut mixen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken; nach Belieben noch etwas Zitronensaft beifügen.
❹ Zum Backen das Schweinsfilet in der Alufolie neben die Reistorte in den 200 Grad heissen Ofen legen. 10 Minuten backen. Herausnehmen, die Folie sorgfältig öffnen, die Coppahülle mit dem Olivenöl bepinseln, das Filet wieder in den Ofen zurückgeben und offen auf der Folie je nach Dicke 15–18 Minuten fertigbacken; das Fleisch soll innen noch rosa sein. Zugedeckt 5–8 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft beim Aufschneiden nicht ausläuft; dabei gart das Filet noch leicht nach.
❺ Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und mit dem Stabmixer kurz aufschlagen. Separat zum Fleisch servieren.

Pro Portion 21 g Eiweiss,
26 g Fett, 1 g Kohlenhydrate;
333 kKalorien oder 1394 kJoule

Traditionelles Raclette Zuhause geniessen

Das Trisa Electronics Flaggschiff unter den traditionellen Raclette-Geräten schafft die stilvolle Verschmelzung von Form und Funktion. Der hochwertig gebürstete Stahl macht in urchigen Berghütten eine genauso gute Figur, wie auf den Tischen von topmodern designten Wohnungen. Die stufenlose Temperaturregelung bereitet den Käse nach den individuellsten Wünschen zu und sorgt für eine optimale Bräunung. Die praktische Kippfunktion (Halterung passend für Standard-Käseblöcke) und der Edelstahl-Käseschaber helfen den sämigen Käse einfach abzustreichen. Geniessen Sie Raclette in seiner ursprünglichsten Form!

Garantie 5 Jahre Guarantee

Beachten Sie das Leserangebot auf Seite 64.

KOCHEN und Trisa Electronics empfehlen:

Raclette mit Trauben und Rösti

Für 4 Personen

400 g blaue Trauben
2 Esslöffel Marc
2 Esslöffel Schaumwein
800 g fest kochende Kartoffeln
100 g Speckwürfelchen
4 Esslöffel Mehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Esslöffel Bratbutter
1 Block Raclette nature, etwa 800 g

❶ Die Trauben halbieren und nach belieben entkernen. Mit Marc und Schaumwein in einer Schüssel mischen und leicht pfeffern. 1 Stunde ziehen lassen.
❷ Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Mit den Speckwürfelchen und dem Mehl mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
❸ Aus der Masse 16 kleine Rösti formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
❹ Die Bratbutter schmelzen und die Rösti damit bestreichen. Die Rösti im auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 30 Minuten backen. Anschliessend im Ofen warm stellen
❺ Jeweils 1 Esslöffel Trauben auf dem Raclettekäse verteilen und unter dem Trisa –Star Line Raclettegerät schmelzen. Ist der Käse geschmolzen, je 1 Rösti auf einen Teller geben und die Raclette-Portion mit dem mitgelieferten Käseschaber abstreichen. Sofort servieren. Mit den übrigen Portionen auf die gleiche Weise verfahren.

Carameläpfel im Strudelbeutel

Ergibt 8 Stück

Anstelle einer Vanillesauce passen zu den Strudelbeuteln auch eine Vanilleglace oder ein Apfelsorbet.

Vanillesauce:
1 gehäufter Teelöffel Maizena
4 dl Milch
1 Teelöffel Vanillepaste
oder ½ Teelöffel Vanillepulver
2 Esslöffel Zucker, 1 Ei
Füllung:
5 säuerliche Äpfel, 50 g Zucker
1 Esslöffel Butter
Strudelbeutel:
100 g Butter
2 Pakete Filo- oder Strudelteig (8 Blätter)
etwas Puderzucker zum Bestäuben

❶ Für die Vanillesauce in einer kleinen Pfanne mit einem Schwingbesen das Maizena mit der Milch glatt rühren. Vanillepaste oder -pulver beifügen. Zucker und Ei unterschlagen. Die Sauce unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen. Die Oberfläche mit Klarsichtfolie decken und die Vanillesauce erkalten lassen.Dann kühl stellen.
❷ Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in kleine Würfel schneiden.
❸ In einer Pfanne den Zucker bei Mittelhitze ohne Rühren zu hellbraunem Caramel schmelzen lassen. Die Butter beifügen und alles gut verrühren. Dann die Äpfel beigeben und sorgfältig mit dem Caramel überziehen. ⅕ der Würfelchen auf einem Teller für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Würfelchen ebenfalls erkalten lassen.
❹ Für die Strudelbeutel die Butter schmelzen. Jeweils 1 Strudelteigblatt mit etwas Butter bestreichen und in Viertel schneiden. Die entstandenen Viertel leicht versetzt aufeinanderlegen. ⅛ der Apfelfüllung in die Mitte setzen, den Teig nach oben falten und zu einem Beutel zusammendrücken. Mit den restlichen Strudelteigblättern gleich verfahren. Die Strudelbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Butter bestreichen.
❺ Den Backofen auf 200 Grad Umluft (Unter-/Oberhitze 220 Grad) vorheizen.
❻ Die Strudelbeutel im 200 Grad heissen Ofen mit Umluft (Unter-/Oberhitze 220 Grad) auf der mittleren Rille 12–15 Minuten hellbraun backen.
❼ Die Klarsichtfolie von der Vanillesauce entfernen und diese mit einem Schwingbesen gut umrühren. Die noch warmen Strudelbeutel auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesauce umgiessen. Mit den beiseitegestellten Apfelwürfelchen garnieren. Die Strudelbeutel sofort servieren.

Familien-Menü Das perfekte Timing

Am Vortag
- Wenn man die Randen selber kocht (siehe Einleitungstext zum Rezept): Die Randen im Ofen backen, abkühlen lassen und mit Klarsichtfolie bedeckt bei Zimmertemperatur, nicht im Kühlschrank aufbewahren.
- Vanille-Joghurt-Köpfchen zubereiten.

½ Tag im Voraus
- Orangen-Himbeer-Kompott zubereiten. Zugedeckt mit Klarsichtfolie bei Zimmertemperatur aufbewahren.
- Pouletbrüstchen füllen (Punkt 1–3).
- Randen schälen und schneiden. Zugedeckt weiterhin bei Zimmertemperatur aufbewahren.
- Mozzarella-Tatar zubereiten (Punkt 1–3).
- Nüsslisalat waschen und Petersiliensauce zubereiten (Punkt 4–5).

2 Stunden im Voraus
- Kartoffelgratin vorbereiten (Punkt 4–9). Gratin zugedeckt bei Zimmertemperatur lagern.

½ Stunde vor dem Essen
- Den Backofen auf 200 Grad Umluft/Heissluft oder 220 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.
- Pouletbrüstchen anbraten.
- Den Gratin in den Ofen schieben (noch ohne Pouletbrüstchen)
- Randen mit dem Mozzarella-Tatar anrichten und mit dem Nüsslisalat garnieren, jedoch noch nicht mit der Petersiliensauce beträufeln.

Unmittelbar vor der Vorspeise
- Die Pouletbrüstchen auf den Gratin legen und fertigbacken.
- Randen und Nüsslisalat mit Petersiliensauce beträufeln und die Vorspeise sofort servieren.

Irgendwann nach dem Hauptgericht
- Das Dessert anrichten.

Zwei auf einen Schlag Das perfekte Timing

Am Vortag
- Blumenkohlsuppe zubereiten (Punkt 1–5). Suppe und vorbereitete Einlagen (Blumenkohlscheibchen, Pistazien und Kresse) gut verpackt kühl stellen.
- Vanillesauce für das Dessert zubereiten. Zugedeckt kühl stellen.
- Für Fleischliebhaber: Schweinsfilet vorbereiten (Punkt 1–2). Zitronensauce zubereiten (Punkt 3). Beides kühl aufbewahren.

½ Tag im Voraus
- Reistorte zubereiten (Punkt 1–6), jedoch Reis und übrige Zutaten noch nicht mischen, sonst saugt der Reis alle Flüssigkeit auf und wird dadurch pappig weich.
- Springform für die Reistorte vorbereiten und kühl stellen (Punkt 6).
- Strudelbeutel bis aufs Backen zubereiten (Punkt 2–4).

½ Stunde vor dem Essen
- Backofen auf 200 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Für Fleischliebhaber: Filet und Sauce aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen können.
- Reistorte fertigstellen (Punkt 7) und 15 Minuten vorbacken.
- Blumenkohlscheibchen braten.

Unmittelbar vor dem Essen
- Für Fleischliebhaber: Filet neben der Reistorte backen.
- Suppe aufkochen und mit dem Stabmixer luftig aufschlagen. Suppe anrichten und servieren.

Nach der Vorspeise
- Für Fleischliebhaber: Sauce aufkochen und mit dem Stabmixer luftig schlagen. Fleisch kurz ruhen lassen, dann tranchieren und anrichten.
- Reistorte aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann servieren.

Nach dem Hauptgang
- Backofen auf 200 Grad Umluft (220 Grad Unter-/Oberhitze) vorheizen.
- Strudelbeutel backen.
- Das Dessert anrichten.

«Weihnachtswald» in Grün, Weiss und Silber

Kerzenständer aus Holz und Silber, ein üppig grüner Kranz auf einem Tortenständer, Kerzen in passenden Farben, Weihnachtskugeln in Weiss und Silber, versilberte Tannenzapfen, verspielte Vögel: All das sorgt für weihnächtliche Atmosphäre und passt bestens zu den fein geritzten Gläsern mit Silberrand. Kerzen- und Tortenständer: Interio. Gläser und Textilien: Globus.

Weisses Gold für die Festtagstafel

Das weisse Porzellan KURLAND stammt von KPM, der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin. Das klassizistische Porzellan vereint mit feinem Dekor Strenge und Symmetrie zu einer zeitlosen Form. Es ist in verschiedenen Ausführungen und anlässlich des 250-jährigen Bestehens von KPM als KURLAND Blanc Nouveau auch in dieser ganz speziellen Variante erhältlich. Weitere Informationen und Händleradressen: www.kpm-berlin.com

Geschenkbänder für die Servietten

Die Servietten mit einem breiten Stoffgeschenkband umwickeln und dieses dekorativ knüpfen oder zu einer schönen Schleife binden. Als Namenskärtchen dienen Geschenkanhänger mit nostalgischen Weihnachtsmotiven.

Herzlichen Dank!

Unsere festlichen Bilder sind in den wunderschönen historischen Räumen von Schloss Oberdiessbach entstanden. Wir möchten uns bei der Familie von Wattenwyl ganz herzlich für die Gastfreundschaft bedanken!
www.schloss-oberdiessbach.ch

PUBLI-INFO

Sabayon-Parfait mit Vanille-Apfel-Kompott

Für 6–8 Personen

Parfait:
2 dl Rahm, 3 Eigelb, 40 g Zucker
1½ dl leicht süsslicher Weisswein (z. B. Muscat, Sauternes)
2 Blatt Gelatine
Kompott:
25 g Pistazien, 500 g Äpfel, 2 dl Weisswein
2 Esslöffel Zucker, 1 Vanilleschote

❶ In der Rührschüssel mit dem Profi-Ballonschneebesen den Rahm steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. ❷ Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Wein in die Rührschüssel geben. Alles zusammen mit dem Profi-Ballonschneebesen auf Rührstufe 2 gut mischen. Die Temperatur auf 72 Grad einstellen. Mit der Funktion «Hochgeschwindigkeitsrühren» die Masse so lange schlagen, bis sie die Temperatur (72 Grad) erreicht hat. ❸ Die Temperaturfunktion ausschalten und die Masse auf der höchsten Rührgeschwindigkeit schlagen, bis sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. ❹ Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine kleine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. ❺ Flexi-Rührelement einsetzen. Die Gelatine ausdrücken und in die Schüssel geben. Temperatur auf 50 Grad und Rührgeschwindigkeit auf Stufe 1 stellen. Wenn die Gelatine geschmolzen ist, die Temperatur ausschalten und 3 Esslöffel geschlagenen Rahm dazugeben. Beides zu einer glatten Masse rühren. Diese nun sehr zügig unter den restlichen Rahm schlagen. Anschliessend sofort unter die kalte Sabayon heben und die Masse in die vorbereitete Form füllen. Im Tiefkühler mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. ❻ Die Pistazien im Multizerkleinerer mittelfein hacken. ❼ Die Äpfel schälen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die Früchte mit dem Würfelschneider in kleine Würfel schneiden. Weisswein, Zucker und Vanilleschote samt ausgeschabten Samen in die Rührschüssel mit dem Flexi-Rührelement geben. Bei maximaler Temperatur auf Rührstufe 3 aufkochen. Die Äpfel beifügen und knapp weich kochen. Ausgekühlt oder lauwarm zum in Scheiben geschnittenen Parfait servieren.

Kenwood Cooking Chef

Ob Profikoch, Hobbykoch oder Kochanfänger – die Cooking Chef ist für alle Kochbegeisterte die einzig wahre Küchenmaschine. Dank der bis aufs Grad exakt einstellbaren Temperatur von 20 °C –140 °C kann getrost auf das altbekannte Wasserbad verzichtet werden - garantiert kein Gerinnen und keine Klümpchen mehr. Das Herstellen eines Sabayons wird jetzt zum Kinderspiel.

Nicht nur dieses köstliche Dessert zaubern Sie ganz ohne Mühe, das Gehenlassen eines Süssteiges bei 40 °C oder das Herstellen eines Brandteiges, bei welchem Sie die Masse bei maximaler Temperatur anrühren, gelingt immer perfekt und absolut ohne Anstrengung.

Dank einer Vielzahl an Zubehör gibt es für beinahe jede Zubereitungsart den passenden Aufsatz. Pistazien hacken oder Äpfel in gleichmässig grosse Würfel schneiden – hierfür und für noch viel mehr haben wir die ideale Lösung parat. Dem Gelingen Ihres Gerichts steht absolut nichts mehr im Wege!

Darum gelingen Ihnen alle Desserts:
– exakt einstellbare Temperatur
– konstante und gleichmässige Hitzeentwicklung
– 8 Mischgeschwindigkeiten plus 3 Koch-Rühr-Geschwindigkeiten.

www.kenwood.ch

Von links nach rechts: Profi-Ballonschneebesen, Flexi-Rührelement, Multizerkleinerer, Würfelschneider

COOKING CHEF

KENWOOD
CREATE MORE