



## Adventsmenü Gourmet 12

vom Montag, 13. Dez. 2021

Thomas, Daniel und Peter

## Nüsslisalat à la Fantasie

### Zutaten (8 Portionen)

Nüsslisalat (eine gute handvoll pro Portion)

8 Eier

150g Bratspeck oder Speckwürfel

24 dünne Scheiben altes Weissbrot

150g Tafelbutter

8 kleine Knoblauchzehen

French Dressing (siehe separates Blatt)

### Zubereitung

Nüsslisalat gut abspülen, damit versteckte Erdkrummen ausgewaschen werden.

Eier hart kochen (10 Minuten) und abschrecken.

Altbrot und Speck zu ca. 5mm grossen Würfeln schneiden. Knoblauchzehe schälen halbieren und flachdrücken.

Tafelbutter in eine Bratpfanne geben, gequetschter Knoblauch zugeben und langsam erhitzen. Knoblauch ca. 5 Minuten in der Butter simmern lassen und dabei ab und zu wenden bis er leichte Röstspuren zeigt. Knoblauch aus der Butter nehmen.

Brotwürfel zur Butter geben, leicht anrösten, dabei stetig wenden bis die Butter aufgesogen ist. Speckwürfel zugeben und weiterrösten bis die Brotwürfel und der Speck leichte Bratspuren zeigen. Pfanne vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

## French Dressing (von einem Starkoch)

- 3 Schalotte oder kleine Zwiebel
- 3 Knoblauchzehe
- 3 dl Gemüsebouillon oder Hühnerbouillon
- 3 Eigelb
- 3 Esslöffel Senf (evtl. grobkörnig)
- 6 dl Sonnenblumenöl
- 1.5 dl Weissweinessig
- 1 TL Zucker
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- abgeriebene Schale der Zitrone

### Zubereitung

Schalotten oder Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Mit der Bouillon in eine Pfanne geben und ungedeckt sehr weich kochen. Abkühlen lassen.

Die erkaltete Bouillon mit Schalotten oder Zwiebeln, Knoblauch, Eigelb und dem Senf im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren.

Öl und Essig nacheinander im dünnen Fadenlauf in die Mischung einmischen bis eine leicht gebundene Sauce entstanden ist. Mit Zucker, Salz und Pfeffer und, je nach Geschmack, noch mit Zitronenschale abschmecken.

## Légumes d'hiver à la Révérend

Zutaten für 8 Personen

600 g	Kürbis, (z.B. oranger Knirps), halbiert, in Schnitzen
600 g	rohe Randen, in Schnitzen
600 g	Rüebli, in Stängeln
4	Knoblauchzehen, in Scheibchen
4 EL	Olivenöl
2 TL	Fleur de Sel
wenig	Pfeffer
12 Zweiglein	Thymian

Zubereitung:

Kürbis und alle Zutaten bis und mit Thymian in einer Schüssel mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Es kann auch wie folgt zubereitet werden:

Das Gemüse in Stücke oder Schnitze schneiden, dieses im heissen Öl in einem Wok ca. 20 Min. rührbraten

## Kalbsfilet im Teig

Zutaten für 8 Personen

2	Kalbsfilet (ca. 700 g)
	Bratbutter zum Braten
1.5 TL	Salz
<hr/>	
200 g	getrocknete Tomaten in Öl
2	Schalotte
200 g	Champignons
6 EL	Rotwein
wenig	Pfeffer
<hr/>	
1000 g	Blätterteig
<hr/>	
300 g	Rohschinken in Tranchen
2	Eiweiss
<hr/>	
2	Eigelb mit wenig Milch oder Rahm

Zubereitung:

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Fleisch salzen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tomaten abtropfen, davon 1 EL Öl auffangen, Tomaten fein schneiden. Schalotte fein hacken, Pilze in Scheiben schneiden. Das Öl der Tomaten in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Schalotte, Tomaten und Pilze ca. 2 Min. dämpfen. Wein begeben, köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Pfanne von der Platte nehmen, Füllung würzen, auskühlen.

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm auswallen. Von der Schmalseite einen ca. 10 cm breiten Teigstreifen für die Verzierung abschneiden. Daraus mit dem Teigradchen je 3 ca. 1 cm breite Streifen schneiden und 6 Sterne (je ca. 4 cm Ø) ausstechen. Filet in die Teigmitte legen. Teigränder mit Eiweiss bestreichen.

Rohschinken in der Länge des Filets und ca. 25 cm breit leicht überlappend auslegen. Tomaten-Pilz-Mischung darauf verteilen, dabei rundum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Filet darauflegen, satt einrollen. Filet einpacken, mit der Naht

nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigstreifen und Sterne mit Eiweiss bestreichen, auf den Teig kleben. Filet im Teig zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Eigelb mit der Milch verrühren, Teig damit bestreichen, mit einer Gabel einstechen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, vor dem Tranchieren ca. 10 Min. ruhen lassen.



## Vermicelles-Torte

Zutaten für 8 Personen

400 g Mehl  
160 g Zucker  
0.5 TL Salz  
200 g Butter, in Stücken, kalt  
2 Ei

2 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125 g),  
geschmolzen  
5 dl Vollrahm  
80 g Meringue-Schalen, zerbröckelt  
560 g tiefgekühltes Marroni-Püree,  
aufgetaut  
4 EL Kirsch

Zubereitung:

Mürbeteig: Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Die Hälfte des Teigs auf dem vorbereiteten Formenboden auswallen, Formenrand schliessen. Den restlichen Teig zu einer ca. 60 cm langen Rolle formen, an den Rand des Teigbodens legen, leicht andrücken, dabei den Rand ca. 3 cm hochziehen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen. Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Blindbacken: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, ca. 10 Min. fertig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Tortenboden auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Tortenboden mit der Hälfte der Kuchenglasur bestreichen, ca. 10 Min. kühl stellen. Rahm steif schlagen, auf dem Tortenboden verteilen, Meringues darauf verteilen. Marroni-Püree mit dem Kirsch mischen, als Vermicelles darauf pressen.