

# *ÜZ-Rezept des Monats*

## *Dezember 2011*

### *„Das perfekte Winter- Weihnachtsdinner“*

Die Mitarbeiter der Abteilung Vertrieb/Beschaffung haben für Sie das Weihnachtsmenü 2011 zusammen gekocht und dabei viel Spaß gehabt. Besonders das Dessert, die warmen Schokoladenküchlein mit dem flüssigen Kern waren das absolute Highlight.

- *Blaukrautsuppe mit Speck und Ziegenkäse*
- *Petersilienwurzel-Suppe mit Riesengarnelen*
- *Wintersalat mit Joghurtdressing und Wachtelei*
- *Rauke-Risotto mit Tiefseegarnelen*
- *Puten-Saltimbocca*
- *Gebackener Fenchel*
- *Weihnachtliche Dessertvariationen:  
Lebkuchenparfait mit marinierten Orangen und  
warmen Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern*

## *Blaukrautsuppe mit Speck und Ziegenkäse*

*Die Farbe der Blaukrautsuppe ist giftig lila und selbst diejenigen, die kein Blaukraut mögen, waren von der Suppe begeistert. Der Speck muss nicht unbedingt sein, dafür aber die in Walnussbrösel ausgebackenen Ziegenfrischkäsetaler.*

### **Zutaten**

für 4 Personen

300 g Blaukraut  
2 Schalotten  
500 ml Geflügelfond  
100 ml Milch  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige frischen Thymian  
Rapsöl  
200 ml Sahne  
Weißweinessig  
Szechuanpfeffer aus der Mühle  
Salz  
4 Scheiben durchwachsenen Speck  
4 kleine Taler Ziegenfrischkäse  
2 EL Mehl  
1 Ei  
2 EL Weckmehl  
1 EL gem. Walnüsse  
Butterschmalz zum Ausbacken



### **Zubereitung**

- Blaukraut und Zwiebel putzen und grob hacken. Knoblauch schälen und etwas andrücken. Blaukraut und Zwiebel in Öl anschwitzen, mit Brühe, aufgießen. Knoblauch, einen Thymianzweig, Salz und Pfeffer zugeben. Bei schwacher Hitze köcheln, bis der Rotkohl weich ist.
- Thymianzweig entfernen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Suppe mit dem Pürierstab mixen und anschließend passieren. Mit Milch und Sahne aufgießen und abschmecken
- Speck im Butterschmalz kross braten. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- In der gleichen Pfanne die in Mehl, Ei, frischen Thymianblättern und Walnussbröseln panierten Ziegenkäsetaler goldgelb ausbacken.
- Zum Anrichten Suppe nochmals erhitzen, mit Knusperspeck, Ziegenkäse und Thymianzweigen garnieren.

## Winterliche Blattsalate mit Joghurt-Dressing

### Zutaten für das Dressing (ergibt ca. ½ l Dressing)

½ EL mittelscharfen Senf	½ TL Meerrettich
1 TL süßen Senf	2 – 3 EL Sauerrahm
125 ml gekörnte Brühe	400 ml Pflanzenöl
35 ml Apfelessig	

### Zubereitung:

**Wichtig!** Die Zutaten müssen alle Zimmertemperatur haben!

- Alle Zutaten bis auf das Öl in einen Becher geben und mit dem Pürierstab vermischen. Tropfenweise Öl zugeben und zur Mayonnaise aufschlagen.

### Hinweis:

- Wenn die Mayonnaise nicht richtig fest wird, etwas mehr Öl zugeben.

## Saltimbocca vom Putenschnitzel

*heißt übersetzt „spring in den Mund“ und wird im Originalrezept mit dünnen Kalbfleischschnitzeln zubereitet*

### Zutaten:

für 6 Personen

70 g Butter, gefroren	3 EL ÖL
6 dünne Scheiben Putenbrust	100 ml Weißwein
6 Scheiben Parma-Schinken	150 ml Geflügelfond
20 Salbeiblätter	etwas Zucker
Salz	2 EL kleine Kapern
Pfeffer aus der Mühle,	Zahnstocher

### Zubereitung:

- Putenschnitzel mit je einem Salbeiblatt und einer Scheibe Schinken belegen und mit einem Zahnstocher befestigen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch, mit der Speckseite zuerst, hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2 Min. braten. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.
- Das Bratfett mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Geflügelfond zugießen, nochmals 5 Min. reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die eiskalten Butterwürfel zugeben und in der Pfanne schwenken, bis die Sauce leicht gebunden ist.
- Fleisch auf vorgewärmten Tellern mit Risotto und Fenchel anrichten. Mit Sauce nappieren.



## Gebackener Fenchel

### Zutaten:

3 Fenchelknollen  
24 Cocktailtomaten  
1 Glas schwarze Oliven, entkernt  
2 Zweige frischen Thymian  
4 Knoblauchzehen

Meersalz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Natives Olivenöl  
etwa ¼ l Weißwein  
ca. 100 g Butter

### Zubereitung:

- Fenchel der Länge nach halbieren, Stiele und Kraut abtrennen. Fenchelknollen achteln und im Dampfgarer 10 Min. garen. Tomaten waschen und einstecken, im Dampfgarer 2 Min. blanchieren, kalt abschrecken und die Haut abschälen.
- Backblech mit Backpapier auslegen, Fenchel und Tomaten darauf verteilen. Oliven, Thymian und klein geschnittenen Knoblauch zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl besprühen. Das Gemüse sollte nicht übereinander liegen.
- Wein zugießen und mit Butterstücken belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C 30 Min. backen.

## Risotto mit Tiefsee-Garnelen

### Zutaten:

für 8 Personen

120 g Schalotten  
1 Schale frische Rauke  
1 Stück frischer Ingwer  
300 g Tiefseegarnelen  
2 EL Olivenöl  
400 g Risotto-Reis  
1 P. Safranfäden

125 ml Weißwein  
1 l heiße Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer

### Nach Belieben:

1 – 2 EL Parmesan  
Chilifäden zum Garnieren

### Zubereitung:

- Zwiebeln fein würfeln, Rauke waschen und grob hacken, Ingwer schälen und fein hacken. Gemüsebrühe erhitzen.
- Öl erhitzen, Zwiebeln, die Hälfte der Rauke und den Ingwer kurz andünsten. Risotto zugeben und 2 Min. mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen.
- Die Hitze reduzieren und nach und nach Brühe da zugießen und unter Rühren langsam einköcheln lassen bis der Reis weich ist, aber noch einen festen Kern hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Garnelen salzen und pfeffern und etwas mehlieren. In heißem Öl bei starker Hitze 2 Min. braten, etwas ruhen lassen.
- Die restliche Rauke unter das Risotto mischen, nach Belieben Parmesan unterrühren. Risotto auf tiefen Tellern anrichten, mit Garnelen belegen und frischer Rauke und Chilifäden garnieren.



# *Lebkuchen-Parfait*

## *mit marinierten Orangenfilets und warmen Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern*

*Das Rezept für die Schokoladenküchlein ist in den ÜZ-Rezepten 11/2011 zu finden.*

### **Zutaten:**

für 4 Personen

50 g Zartbitterschokolade  
120 g Milch  
3 Eigelbe  
2 leicht gehäufte TL Lebkuchengewürz  
130 g Zucker  
150 ml Schlagsahne  
3 Orangen  
ca. 100 ml Orangensaft  
1 Zimtstange  
2 Sternanise



Gemeinsames Naschen des Schokoladenteiges

### **Zubereitung:**

- Milch erhitzen, aber nicht kochen lassen. Eigelb, Lebkuchengewürz und 70 g Zucker im Wasserbad aufschlagen. Milch unterrühren und Schokolade unterrühren. Solange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- Creme in Eiswasser kalt schlagen und in 4 Tassen (Plastikbecher) füllen und über Nacht ins Gefrierfach stellen.
- Orangen schälen und filetieren. 60 g restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Orangensaft und Grand Manier ablöschen, Zimt und Anis zugeben, gut durchkochen lassen. Orangenfilets zugeben. Zugedeckt kalt stellen.
- Zum Anrichten Tassen kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait vorsichtig herauslösen. Mit den marinierten Orangen, aufgeschlagener Sahne und den warmen Schokoladenkuchen servieren.