



Chrëschtmenu 2011

Jakobsmuscheln mit Birnen "en papillote"

Maronen Espuma



Zutaten (4 Personen)

Birnen

2 Birnen (Williams)
400 ml Weißwein (z.B. Chablis)
1 TI Rohrzucker
2 Sternanise
1 Vanillestange
3 Scheiben frischer,
geschälter Ingwer (2cm Ø)
abgeriebene Schale einer
Zitrone
eine Messerspitze Zimtpulver

Jakobsmuscheln

300 g Jakobsmuscheln
50 ml Weißwein
(z.B. Chablis)
1 TI Cognac
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Maronen-Espuma

200 g gekochte und geschälte
Maronen
250 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Tabasco
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

8 Maronen gekocht und geschält
1 El gesalzene Butter
Pergamentpapier

Für die Birnen (Zubereitung am Vortag)

- den Wein mit den Gewürzen zum Kochen bringen
- die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden
- die Spalten zum Wein geben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln
- anschließend im Saft abkühlen lassen (Bild 1)
- die Spalten herausheben und beiseite stellen
- den Saft durch ein feines Sieb gießen und bis zur Hälfte, bei mittlerer Hitze, reduzieren
- beiseite stellen



Für die Jakobsmuscheln

- die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und den weißen Muskel entfernen (Bild 2)
- mit den restlichen Zutaten in ein fest verschließbares Gefäß geben
- mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren
- 4 große Rechtecke aus Pergamentpapier zuschneiden
- die Birnen-Spalten in die Mitte setzen
- die Jakobsmuscheln abtropfen lassen und auf die Birnen-Spalten verteilen (Bild 3)
- das Papier locker umschlagen und seitlich mit Küchengarn die Päckchen dicht verschließen (Bild 4)
- auf ein Backblech setzen und anschließend im vorgeheizten Ofen, bei 180°C Ober-Unterhitze oder 160°C Umluft, 12 Minuten garen



Für das Maronen-Espuma

- alle Zutaten in einem Topf 5 Minuten kochen
- vom Herd nehmen und mit einem Pürier-Stab fein mixen
- abschmecken
- durch ein feines Sieb gießen
- in den isi Whip (Sahnebereiter 0,5 l) füllen, gut verschließen und eine Gaskapsel aufschrauben
- gut schütteln



Hinweis: Sie können die Sauce auch am Vortag herstellen, im Kühlschrank aufbewahren und kurz vor dem Servieren aufwärmen und anschließend in den isi Whip füllen

Fertigstellung

- die Maronen in der gesalzenen Butter schwenken
- die fertig gegarten Päckchen auf warme Teller setzen
- mit einer Schere in der Mitte über Kreuz einschneiden und die Seiten nach außen klappen (Achtung der Dampf der hierbei austritt ist sehr heiß!)
- jeweils einen Esslöffel vom reduzierten Saft der Birnen-Spalten in jedes Päckchen träufeln
- die Maronen in die Päckchen verteilen (Bild 5)
- eine walnussgroße Portion Maronen-Espuma in die Öffnung schäumen (Bild 6)
- den restlichen Maronen-Espuma portionsweise in kleine Gläser füllen und dazu reichen

Küken gefüllt mit Walnüssen



Zutaten (4 Personen)

Füllung

75 g Walnüsse
100 g Weißbrot vom Vortag
100 ml Sahne
50 g geriebener Parmesan
3 Eigelbe
1 TL Harissa
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Fleisch

2 Küken (+/- 450 g)

Sauce

1 Schalotte
200 ml Geflügelfond
150 ml Sahne
3 frische Salbeiblätter



Rote Bete

600 g rote Bete
2 El Olivenöl
Saft einer Orange
3 El Balsamico Essig
1 TL Rohrzucker
5 frische Salbeiblätter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g Rauke (Rucola)
100 g Speck in dünnen
Scheiben
2 El Pinienkerne

Für die Füllung

- die Walnusskerne im Mörser (Bild 1) zermahlen bis eine breiige Konsistenz entsteht
- das Brot sehr klein hacken
- alle Zutaten miteinander vermischen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für das Fleisch

- die Küken unter fließendem, kaltem Wasser waschen und trocken tupfen
- die Flügel abschneiden (Bild 2) und die Wirbelsäule heraus-schneiden (Bild 3)
- die Brustknochen (Bild 4) und den Flügelknochen ausbeinen
- das Küken aufklappen und die Walnussfüllung in die Mitte verteilen (Bild 5)
- das Fleisch zuklappen und mit Küchengarn zusammennähen (Bild 6)
- mit Öl bepinseln und würzen
- in einer Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten
- im vorgeheizten Backofen 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) braten
- den Backofen ausschalten, die Küken in Alufolie einwickeln und weitere 10 Minuten zugedeckt im Backofen ruhen lassen

Für die Sauce

- die Schalotten klein schneiden und in Butter andünsten
- den Geflügelfond, die Sahne und die Salbeiblätter hinzufügen
- zur Hälfte reduzieren
- mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Fertigstellung

- die Küken längs in zwei schneiden und den Nähfaden entfernen
- schräg in Scheiben schneiden und auf warme Teller fächerförmig anrichten
- einen Hauch Sauce zum Fleisch geben
- die rote Bete daneben anrichten
- hierzu passen hervorragend Röstkartoffel, Kartoffelpüree oder Polenta



- die rote Bete schälen und in dünne Spalten schneiden
- die Spalten in Olivenöl 5 Minuten anbraten
- mit Orangensaft und Balsamico Essig ablöschen
- den Rohrzucker und die frischen Salbeiblätter hinzufügen
- mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken
- zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Minuten dünsten
- die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen
- die Speckscheiben in einer Pfanne braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen
- von der Rauke die harten Stiele entfernen und in mundgerechte Stücke zupfen
- die Rauke mit der roten Bete, den Pinienkernen und dem Speck anrichten

Meringe-Turm mit Vanilleeis

Rum Feigen Sauce



Zutaten (4 Personen)

Meringe

4 Eiweiße
1 Prise Salz
120 g Zucker
90 g Puderzucker
30 g Kakaopulver

Eis

250 ml Sahne
250 ml Vollmilch
3 Vanillestangen
100 g Zucker
6 Eigelbe

Rum-Sauce

100 ml Sahne
100 g Butter
100 g Puderzucker
1 El Rum
200 g Soft-Feigen
(leicht getrocknet)

Für die Meringe

- die Eiweiße mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen
- den Zucker nach und nach unterschlagen
- weitere 5 Minuten mit dem Handrührgerät schlagen bis die Eiweißmasse sehr fest ist
- den Puderzucker und das Kakaopulver sieben (**Bild 1**) und mit einem Holzlöffel unter die Eiweißmasse heben
- 12 Kreise mit einem Durchmesser von 7,5 cm auf die Rückseite des Backpapiers zeichnen
- die Meringe-Masse in einen Spritzsack geben (mit nicht geriffelter Spitze)
- Meringe-Scheiben dressieren (**Bild 2**)
- 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 110°C Umluft backen *
- die Temperatur auf 90°C zurücksetzen und den Backvorgang 2 Stunden fortsetzen bis sich die Meringe-Scheiben problemlos vom Backpapier lösen
- den Backofen ausschalten, die Tür ein wenig öffnen und die Scheiben einige Stunden im Backofen abkühlen lassen
- die Meringe kann eine Woche im Voraus hergestellt und in einer Blechdose aufbewahrt werden

* Umluft ist die Beheizungsart die sich am besten zur Herstellung von Meringe eignet.

Für das Eis

- die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Fruchtmark der Vanilleschote heraus schaben
- die Sahne mit der Vollmilch, dem Zucker und der Vanilleschote (Schote + Mark) zum Kochen bringen
- die Eigelbe mit dem Schneebesen schlagen
- unter ständigem Rühren die kochende Sahne-Milch-Flüssigkeit zu den Eigelben gießen
- die Masse in einen Topf gießen und zurück auf die Herdplatte setzen
- bis zur Rose abziehen *
- Achtung: Die Masse darf nicht aufkochen!
- die Masse durch ein feines Haarsieb passieren
- abkühlen lassen
- mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren
- in der Eismaschine gefrieren (**Bild 3**)
- im Gefrierschrank aufbewahren

* Zur Rose abziehen heißt die Masse aus Milch, Zucker und Eigelb unter ständigem Rühren mit dem Holzlöffel so lange erhitzen bis die Masse auf dem Kochlöffel leicht angedickt liegen bleibt oder sich beim drauf blasen Kringel zeigen.

Für die Sauce

- die Sahne mit der Butter und dem Puderzucker erhitzen
- den Rum und die in Viertel geschnittenen Feigen hinzufügen
- 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen (**Bild 4**)
- beiseite stellen

Zusammensetzung der Meringe-Türme

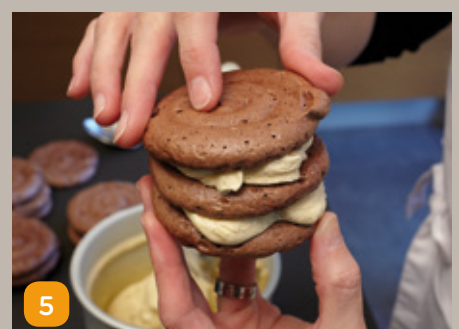
- das Vanilleeis weich werden lassen und 1 cm dick auf zwei Meringe-Scheiben verteilen
- die eine Scheibe auf die andere setzen und mit einer dritten Scheibe als Deckel abschließen (**Bild 5**)
- mindestens 2 Stunden im Gefrierschrank erkalten lassen
- die Meringe-Türme können 1 bis 2 Tage im Voraus hergestellt werden

Fertigstellung

- die Rum-Sauce kurz erwärmen
- die Meringe-Türme 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen
- jeweils einen Turm in die Mitte des Tellers setzen
- die Feigen und die Sauce rundherum anrichten
- Fakultativ: mit Blattgold dekorieren (**Bild 6**) Online bestellen unter www.delafee.com

Für die Schokoladen-Anbeter

Die Meringe-Türme können auch mit einer Schokoladensauce (100 ml Vollmilch und 100 g schwarze Schokolade) serviert werden



Weinempfehlung



Pinot Gris Machtum Goellebour 2010 - Domaine Viticole Häremillen Grand Premier cru

Ein schönes blasses Gelb mit grünem Schimmer. In der Nase gibt er ein mineralisches Aroma ab, typisch für die Gegend "Goellebour", hinzu kommen die Aromen von Backobst und Zitrusfrüchten.

Am Gaumen ist er zuerst schlemmerhaft, mit dem Eindruck in die reife Frucht zu beißen. Ein sehr geschliffener Stil. Dieser Grauburgunder präsentiert seine köstliche Seite mit langem Abgang. Ein Wein einer gewissen Klasse mit viel Materie.



Château Les Trois Croix 2007 Fronsac

Von einem dichten und bestärkten Rubinrot, gibt er in der Nase einen Hauch von köstlichen Gewürzen, mit einer geräucherten Note ab. Fleischige Tannine füllen den Gaumen mit einer fruchtigen Vanillenote, geprägt von Eleganz und kräftigem Geschmack. Rund und wunderbar, erliegen wir dem Charme dieses herrlichen Fronsac, der von einem Ausnahmewinzer geschaffen wurde.



Jurançon doux traditionnel "Ballet d'Octobre" 2008 Domaine Cauhapé

Von einem glänzenden Goldgelb, gibt er in der Nase einen Duft trockner Nüsse, Bittermandeln und Backobst ab.

Der Gaumen ist augenblicklich von der Vielfältigkeit dieser starken Beerenauslese angezogen, wo die Bitterkeit und die Säure, die Süßheit verwischen. Daraus resultiert ein Wein von einer unerwarteten Ausgeglichenheit, aus Grapefruit, Mandarine, Kandis und kandierter Fruchtschalen. Ein Wein von äußerst interessanter Ausgeglichenheit.



Enovos Luxembourg S.A.
Marketing
2, rue Thomas Edison à Strassen
Telefon: 2737-6611

Postanschrift:
L-2089 Luxembourg
enovos.eu

Kundenzentren - Serviceline 8006-6000

- Shopping-Center La Belle Etoile
- Cactus Ingeldorf
(Mo-Do: 9h00-20h00, Fr: 9h00-21h00,
Sa: 9h00-18h00)
- Enovos Strassen 2, rue Thomas Edison
(Mo-Fr: 8h00-17h30)
- Enovos Esch/Alzette Domaine Schlassgoart
(Mo-Fr: 8h00-17h30)

Dépannage Creos 24h/24

- électricité 8002-9900
- gaz 8007-3001



Impressum

Konzeption: Martine Lorang
Layout: Norbert Fischels
Fotos: André Weisgerber

