

Chrëschtmenu 2007



Terrine de poisson
au beurre blanc moutardé

Mignon de veau croustillant
à la sauce cacao pimentée

Bûche de Noël
à la crème de marrons

Terrine de poisson

au beurre blanc moutardé

Zutaten für die Terrine

600	g	Schellfisch (aiglefin)
150	g	Garnelen (crevettes roses)
120	ml	Sahne
4		Eier
1		Schalotte
2		Knoblauchzehen
3	El	Paniermehl
1-2	El	gehackte Petersilie
		Butter zum Einfetten der Form
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Tabasco
		Salat
2	El	Salatdressing

Zutaten für die Soße

1-2	Tl	Senf
6	El	Sahne
75	g	Butter
1-2	El	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Tabasco



Zubereitung



- * die Fischfilets klein schneiden und für 10 Minuten in den Tiefkühler stellen
- * die Schalotte und den Knoblauch in der Küchenmaschine (mit dem Messereinsatz) klein hacken
- * die Fischfilets zu der Schalotten- Knoblauchmischung in die Küchenmaschine geben und pürieren
- * die Eier, die Sahne, das Paniermehl hinzufügen und würzen
- * weiter mixen bis eine homogene Masse entsteht
- * die Terrinenform mit Butter einfetten
- * die Hälfte der Masse einfüllen
- * die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit einem Löffel der Fischmasse und der gehackten Petersilie vermischen
- * auf der ersten Hälfte in der Form verteilen
- * die Form mit der übrigen Masse auffüllen
- * im Backofen im Wasserbad bei 180°C während 45 Minuten garen oder im Dampfgarer mit Klarsichtfolie abgedeckt bei 90°C während 45 Minuten garen
- * abkühlen lassen und kalt servieren

für 6-8 Personen



Zubereitung der Soße

- * die Butter in Stücke schneiden
- * den Senf mit der Sahne und dem Zitronensaft verrühren und in einem Topf erhitzen
- * nach und nach die Butter unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen
- * die Soße bitte **NICHT** zum Kochen bringen



Zusammensetzung

- * die Terrine in Scheiben schneiden
- * die Teller mit etwas Salat anrichten
- * etwas "Beurre blanc" auf die Teller geben und mit je einer oder zwei Scheiben anrichten
- * mit Kräutern garnieren und servieren

Mignon de veau croustillant

à la sauce cacao pimentée

Zutaten für den "Mignon"

600 g	Kalbsfilet
1	Ei
50 g	Cornflakes ungesüßt
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Soße

1	Schalotte
1 Tl	Butter
1 El	Kakaopulver
2 dl	Geflügelfond
2 dl	Sahne
2	Chilischoten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Tabasco
0,5 dl	Amaretto
1 El	Quittengelee

Pomme au flan de légumes

4	kleine Äpfel
1/2	Staupe vom Sellerie
1/2	Weißes vom Lauch
1	kleine Zwiebel
25 g	Quark
1	Ei
1/2 El	gehackte Petersilie
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Tabasco

- * den Lauch und den Sellerie waschen und in sehr feine Würfel schneiden
- * die Zwiebel schälen und ebenfalls sehr fein hacken
- * das Gemüse in einer beschichteten Pfanne andünsten und würzen
- * das Gemüse in eine Schüssel geben und den Quark langsam untermischen
- * die Eier aufschlagen und mit der Petersilie zur Masse geben
- * die Äpfel waschen, das obere Drittel abschneiden und mit einem Löffel das Innengehäuse aushöhlen
- * die Äpfel mit der Gemüsemasse füllen und auf ein Backblech stellen
- * im Backofen bei 180°C während 30 Minuten backen

Zubereitung

- * das Kalbsfilet in 4 gleiche Teile schneiden
- * würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl 5 Minuten auf jeder Seite anbraten
- * das Fleisch in Alufolie einwickeln und an einem warmen Ort 10 Minuten aufbewahren
- * das Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen, die Cornflakes grob zerkleinern und ebenfalls in eine Schüssel geben
- * die Kalbsstücke nur mit einer Seite in das Ei tauchen und anschließend die Seite mit den Cornflakes panieren
- * die Kalbsstücke mit der Panadenseite noch einmal in der Pfanne anbraten
- * das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße auf warmen Tellern anrichten
- * mit den Beilagen garnieren



Zubereitung der Soße

- * die Chilischoten putzen und klein schneiden
- * die Schalotte klein schneiden und in Butter mit den Chilischoten andünsten
- * das Kakaopulver, den Geflügelfond und die Sahne hinzugeben, würzen
- * auf die Hälfte einkochen lassen
- * die Soße durch ein feines Sieb gießen
- * den Amaretto und das Quittengelee in die Soße einrühren
- * abschmecken und zum Fleisch servieren

für 4 Personen



Risotto au potiron

Zutaten:

1	Schalotte
3 El	Olivenöl
200 g	Risottoreis
300 g	Kürbis
1 El	gehackte Chilischote
0,5 dl	Weißwein
5 dl	Geflügelbrühe
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Tabasco
30 g	Butter
60 g	Parmesan
50 g	Sahne



Zubereitung:

- * die Schalotte fein hacken und in Olivenöl andünsten
- * den Reis hinzufügen und glasig dünsten
- * den Kürbis putzen und in kleine Stücke schneiden
- * den Kürbis und die gehackte Chilischote zum Reis hinzufügen und mitdünsten
- * mit dem Weißwein ablöschen und die Geflügelbrühe hinzufügen
- * würzen
- * 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen und dabei ab und zu umrühren
- * die Butter, den geriebenen Parmesan und die Sahne zum Schluss unterrühren

Bûche de Noël

à la crème de marrons

Zutaten für den Biskuitteig

4		Eiweiße
140	g	Zucker
1		Prise Salz
4		Eigelbe
60	g	Mehl
40	g	Speisestärke
50	g	Butter

Zutaten des Sirups

100	g	Zucker
1,5	dl	Wasser
1	dl	Cognac

Zutaten für die Creme

250	g	weiche Butter
500	g	Kastaniencreme
4	El	Cognac
50	g	dunkle Kuvertüre



Zubereitung des Schokobodens

- * die Eiweiße mit dem Salz zu Schnee schlagen
- * die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen
- * das Mehl und die Speisestärke mit einem Holzlöffel unter die Eigelbmasse heben
- * die Butter schmelzen und ebenfalls unter die Masse heben
- * zum Schluss den Eiweißschnee mit dem Holzlöffel unterheben
- * die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausstreichen
- * bei 200°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten backen
- * ein Geschirrtuch anfeuchten und gut auswringen, dieses auf der Arbeitsfläche ausbreiten
- * den Teig auf das Tuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen
- * das Tuch zusammen mit dem Teig der Längsseite aufrollen und auskühlen lassen

Zubereitung des Sirups

- * den Zucker mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen
- * den Sirup komplett abkühlen lassen, den Cognac hinzugeben und zur Seite stellen

Zubereitung der Creme

- * die weiche Butter mit der Kastaniencreme mit dem Handrührgerät verrühren
- * nach und nach den Cognac dazugeben und weiter rühren
- * die Kuvertüre schmelzen und unter ein Drittel der Masse heben

für 8-10 Personen



Zusammensetzung

- * den abgekühlten Kuchenboden aufrollen und das Tuch entfernen
- * den Kuchenboden mit dem Sirup einpinseln
- * die helle Buttercreme auf den Kuchenboden verteilen
- * den Teig wieder aufrollen
- * die Rolle mit der dunklen Buttercreme einstreichen
- * jeweils am Ende der Rolle eine Scheibe abschneiden und auf die Rolle versetzt aufsetzen (für die Astgabelungen)
- * mit der restlichen dunklen Buttercreme die Astgabelungen einstreichen
- * mit einer Gabel die Oberfläche mit einem Rillenmuster versehen
- * mit dem traditionellen Dekor wie Distelzweig, Zuckerpilzen, usw. nach Belieben dekorieren und kaltstellen
- * anschneiden und servieren



Torricella Chardonnay
Toscana 2004 (Barone Ricasoli)



Drauf: 100% Chardonnay

Wäin: E gudder Summer, ouni extrem Hëtzt oder extrem vill Reen, huet fir gesond an zeideg Drauwen gesuecht. D'Fermentatioun gouf ufanks an Inox Fässer, fir d'Fruucht ze erhalten, duerno fir 9 Méint an franséische Barriqueën, fir em Struktur ze ginn, vollzun. D'Fuerf vum Wäin as kloer a stréigiel. En huet an der Nues Noute vu Geréischertem an awer och vun Hunneg. Um Palais as en voll an ronn mat vill Finesse an Eleganz. E Wäin mat vill Klass deen herrlech bei d'Terrine de poisson au beurre blanc moutardé passt.

Terrine de poisson
au beurre blanc moutardé

Morellino di Scansano Riserva
Toscana DOC 2004 (Il Grillesino)



Drauf: 100% Morellino (Sangiovese)

Wäin: Déi bescht an zeidegst Drauwe sin ufanks an inox Fässer, dann fir 15 Méint an Amerikaneschen Barriqueën vum éischte Passage an zum Schluss an der Fläsch räife gelooss ginn. Kloer intensiv rout Fuerf; elegante Parfum vu Kiischten. Um Palais schéin ausgeglach fruuchteg mat den néidegen Tanninen - Komplex an awer ronn an elegant. E Wäin deen een och nach an e puer Joer genéisse kann. Dëse Wäin as en wonnerbaare Passepartout fir déi verschidden Geschmaachsrichtungen vun onsem Hauptplat mateneen ze verbannen.

Mignon de veau croustillant
à la sauce cacao pimentée

Bosc dla Rei
Moscato d'Asti DOCG 2006 (Batasiolo)



Drauf: 100% Moscato Bianco

Wéngert: De Wéngert mam Numm Boscaretto läit an der Gemeng Serralunga d'Alba am Piemont.

Wäin: Dëse Wäin, deen nëmmen 5,5% Alkohol huet, huet eng kloer stréigiel Fuerf mat gëllene Reflèten. Säi Parfum as typesch intensiv fir en Moskat Wäin. Am Geschmaach eng Explosioun vun Aromen. En ass liicht spruddeleg, elegant an net ze séiss - en perfekte Begleeder fir onsen Dessert.

Bûche de Noël
à la crème de marrons

ETS L. ROSSI
depuis 1954

- Une entreprise familiale
- Un service personnalisé
- L'expérience en vins et spiritueux
- Dégustation sur rendez-vous

Les établissements Rossi de Dudelange

Heures d'ouverture:
- du lundi au vendredi de 8 h à 18 h
- le samedi de 8 h à 12 h

Tél.: 51 06 54
www.rossi.lu



Impressum

Cegedel S.A
Service Marketing
Téléphone: 2624 - 8800
Adresse postale:
L - 2089 Luxembourg
www.cegedel.lu

Layout et coordination:

Norbert FISCHELS
Corinne FLAMMANG
Martine WILLEMS

Photos:

Marc WILWERT