

DAS WEIHNACHTSMENÜ VON THIES MÖLLER (2016).

SAMTSUPPE VON FRISCHEN ERBSEN MIT LACHS, RÄUCHERAAL, KRABBen UND CROUTONS

Zutaten für 4-6 Personen:

Schwierigkeit: leicht

750 g Erbsen (TK oder frisch)

75 g Zwiebeln

30 g Butterschmalz

0,75 l Brühe (klar oder Gemüse)

150 ml Sahne

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

3 Scheiben Toast

2 EL Butter

Evtl. 1 Knoblauchzehe

4 EL Crème fraîche

1 Kistchen Kresse

Je 20 g geräucherter Lachs, Räucheraal,
Krabbenfleisch (möglich: auch eine Sorte
Fisch oder Krustentiere) = gesamt 60 g



Tipp: Sie können den Lachs, Räucheraal und das Krabbenfleisch auch in Extra-Schälchen am Tisch in die heiße Suppe füllen, da der Geschmack der Meerestiere besser erhalten bleibt. Die bei den Zutaten angegebene Sahne können Sie bei Bedarf auch gerne durch eine kalorienreduzierte Alternative ersetzen.

Vorbereitung:

1. Die Zwiebeln pellen, halbieren und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe pellen.
2. Das Toast entrinden, in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der zerlassenen Butter und der Knoblauchzehe goldbraun braten. Danach leicht salzen.
3. Die Kresse am mittleren Stengelansatz mit der Schere abschneiden.
4. Tiefe Teller im Backofen bei 80 Grad vorwärmen.

Zubereitung:

1. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Erbsen, die Brühe und die Sahne (evtl. kalorienreduzierte Alternative) hinzufügen und etwa fünf Minuten kochen lassen, pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.
2. Die Suppe in den vorgewärmten Teller füllen, mit Creme fraîche, Lachs, Räucheraal, Krabbenfleisch, Croutons und Kresse servieren.

GOURMET GESCHNETZELTES

Zutaten für vier Personen:

Schwierigkeit: mittel

720 g Schweine-, Puten- oder Rinderfilet
 4 EL Öl
 4 cl Whiskey (zum Flambieren)
 Salz, weißer Pfeffer
 200 g frische Champignons und Pfifferlinge
 240 g Gewürzgurken
 140 g Zwiebeln
 ½ l braune Rahmsauce
 4 TL Senf
 2 TL grüner Pfeffer
 200 g Crème fraîche
 40 g Radieschen-Sprossen (oder andere)
 400 g geraspelte Möhren
 6 Rosen- oder Kapuzinerblüten (Dekoration)
 400 g Cherry-Tomaten
 400 g Reis oder Risotto
 4 EL Butter

Vorbereitung:

1. Das Filet in feine Streifen schneiden oder gleich von Ihrem Metzger schneiden lassen, da diese immer gut geschärfte Messer haben.
2. Die Champignons putzen, halbieren und in Scheiben schneiden.
3. Die Gewürzgurken werden ebenfalls halbiert und in Scheiben schneiden.
4. Die Zwiebeln pellen und in feine Würfel schneiden, die Möhren mit dem Sparschäler schälen und raspeln.
5. Den grünen Pfeffer mit einem Mörser zerdrücken.
6. Die Tomaten entkernen und klein schneiden.



Zubereitung:

1. Wasser mit 1 Teelöffel Salz zum Kochen bringen und den Reis nach Packungsanleitung garen.
2. Das Öl in einer Pfanne oder einem Wok heiß werden lassen, das Fleisch hinein geben und nicht bewegen. Nach circa zwei Minuten ein Probestück umdrehen. Wenn dieses kross gebraten ist, kann das restliche Fleisch auch gewendet werden.
3. Nun flambieren Sie vorsichtig. Bedenken Sie, dass der Fettfilter der Abzugshaube leicht brennt. Sollte dieser sehr tief hängen, bitte die Pfanne beim Flambieren vom Herd nehmen. Sie geben den Alkohol in eine Kelle und erwärmen diese auf der Herdplatte, dann mit einem Feuerzeug entzünden. Stellen Sie sich die Pfanne als Uhr vor und beginnen Sie bei 9.00 Uhr die

brennende Flüssigkeit auszugießen und sind um zwanzig vor neun fertig.

4. Nach dem Flambieren mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln, Champignons und Möhren dazugeben und anschwitzen. Mit der Rahmsauce auffüllen, Senf, grünen Pfeffer, Gewürzgurken und Crème fraîche beimengen und aufkochen lassen.
5. Den gekochten Reis in einem Reiserand oder eine andere Form geben. Für den Reiserand die Form gut ausfetten, mit Tomatenteilchen bestücken und den Reis gut hineindrücken und im Backofen bei 150 Grad kurz erwärmen.

Garnierung:

Den Reiserand vorsichtig auf einen Teller stürzen, das Geschnetzelte in den Reiserand füllen und mit den Sprossen und Blüten garnieren.

EIN HERZ FÜR DICH

Zutaten für vier Personen:

Schwierigkeit: leicht

½ l Milch

1 Prise Salz

2 EL Zucker

1 TL Zucker (für die Vanilleschote)

80-100 g Milchreis

½ Vanilleschote

3 Blatt weiße Gelatine

1 kl. Flasche Vanillesauce (Fertigprodukt)

2 EL Schokoladenpulver

Minzblätter

Vorbereitungen:

1. Die Vanilleschote längs halbieren und mit einem Teelöffel das Mark über einem Häufchen Zucker herauskratzen (der Zucker ist notwendig, um das Vanillearoma „aufzufangen“).
2. Den Milchreis waschen.

Zubereitung:

1. Die Milch mit dem Salz und dem Zucker erhitzen. Den Milchreis und das Mark der Vanilleschote in die Milch geben. Bei kleiner Hitze circa 30 Minuten garen, dabei laufend umrühren.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter den heißen Reis rühren.
3. Den Reis in kalt ausgespülte Herzformen füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.



Garnierung:

1. Vanillesauce auf einem flachen Teller verteilen.
2. Das Reis-Herz aus der Form nehmen und auf dem Teller einsetzen.
3. Das Schokoladenpulver mit wenig Vanillesauce verrühren und mit einem Teelöffel am äußeren Rand kleine Punkte tupfen.
4. Nun mit einem Holzstab die Schokoladenpunkte verbinden. Fertig sind die Herzen.
5. Nun mit Minze garnieren.