

HIMMLISCHE WEIHNACHTSREZEPTTE

WEB-TV: WEIHNACHTSRATGEBER

MAILÄNDERLI

EPISODE 1: BACKEN MIT KINDER

1. Backbleche mit Backpapier belegen

2. Für den Teig:

Folgende Zutaten nach und nach zugeben und mit dem Mixer gut verrühren

- 250g weiche Butter schaumig rühren
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Gerieben Zitronenschale
- 500g Mehl auf die Masse sieben und alles rasch zu einem Teig verarbeiten

3. Teig in einer Klarsichtfolie 60 Minuten kalt stellen

4. Guetzlis nach dem Backen bestreichen



MEDIA
PLANET
ONLINE

LACHSTRANCHE IM PERGAMENT

EPISODE 2: KOCHEN MIT META

Zutaten:

4 Stück Backpapier weiss	
4 Tranchen Lachs à ca. 140-160 gr	Salz und Pfeffer
400 gr Kürbis netto	1 EL Honig
2 Rote Zwiebeln	1 dl Weisswein
Oliveneröl	1 dl Gemüsebrühe
1 Schuss Weisswein	1 dl Vollrahm
1 Prise Safranfäden oder -pulver	4-6 EL Caotina blanc

Zubereitung:

Mit dem Backpapier kleine „Schiffli“ formen und mit einem Schnur zusammenbinden. Kürbis und Zwiebeln in Streifen schneiden, mit Olivenöl, Honig, Weisswein, Salz und Pfeffer in einer Schüssel marinieren. Das Gemüse in die Pergament-Schiffli füllen und die Lachstranche drauf legen. Für 12 Minuten in der Mitte des Ofen bei 180 Grad backen. Währenddessen machen wir die Sauce: Weisswein und Gemüsebouillon aufkochen, kurz köcheln lassen, dann den Vollrahm und die Safranfäden dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Caotina blanc dazu geben. Die Menge richtet sich nach der gewünschten Dicke der Sauce. Ich mag sie dick, andere flüssig... Die Schiffli aus dem Ofen nehmen und die Sauce darüber geben.

Beilage :

Brot oder Salzkartoffeln (kochendes Salzwasser, kleine Kartoffeln für 15min köcheln und dazu servieren)



MEDIA
PLANET
ONLINE

MUSKATKÜRBIS-SUPPE

EPISODE 3: KLASSISCHES FESTTAGSESSEN

MEDIA
PLANET
GLOBUS

Zutaten

100 g Zwiebeln, fein geschnitten
40 g Butter
800 g Kürbis, z. B. Muscade de Provence, gewürfelt
2 dl Geflügelbouillon
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2,5 dl Rahm

Garnitur

20 g Parmesanspäne
20 g Kürbiskerne, geröstet

Zubereitung

- Zwiebeln in 20 g Butter anschwitzen, ohne Farbe annehmen zu lassen.
- Kürbis und 1 dl Geflügelbouillon beifügen.
- Kürbis 35 bis 40 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze weich kochen.
- Restliche Bouillon dazugießen, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Rahm hinzufügen. Restliche Butter unter Rühren dazugeben.

Anrichten

- Die Crèmesuppe in tiefen Tellern (oder kleinen ausgehöhlten, gewärmten Kürbissen) anrichten.
- Mit Parmesan und Kürbiskernen bestreuen.
- Sofort servieren.

Die Cremige Muskatkürbis-Suppe von Philippe Chevrier's «L'Épicerie de Châteauneuf» ist in der GLOBUS delicatessa erhältlich.



RISOTTO NOSTRANO

EPISODE 3: KLASSISCHES FESTTAGSESSEN

MEDIA
PLANET
GLOBUS

Zutaten

1–2 EL fein gehackte Zwiebeln
(ca. 20 g)
Olivenöl zum Dünsten
200 g Risottoreis, z. B. Nostrano aus dem Tessin
1 dl Weisswein

Langustinen

8 Langustinenschwänze (Scampi), Grösse 8/10
Olivenöl zum Braten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Reis dazustreuen, glasig dünsten.
- Mit Weisswein ablöschen, einkochen. Geflügelbouillon in drei Portionen, ca. alle 6 Minuten, dazugießen.
- Madras-Curry, Goji-Beeren und Sultaninen beifügen, locker mischen.
- Butter und Parmesan dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto von der Herdplatte ziehen, zugedeckt kurz stehen lassen.
- Langustinenschwänze auslösen. In Olivenöl rasch braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Den Risotto und die Langustinenschwänze in tiefen Tellern oder Schüsseln anrichten. Mit Parmesanspänen und Kräutern garnieren.

7 dl Geflügelbouillon, heiss
1 TL Madras-Curry (ca. 3 g)
1 EL Goji-Beeren (ca. 8 g)
1–2 EL dunkle Sultaninen (ca. 13 g)
40 g Butter
45 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Garnitur

20 g Parmesanspäne
frische Kräuter

