

Das Kochfreundrezept des Monats Dezember

Unsere Serie "Menü des Monats" ist hiermit beendet. Sie haben jetzt die Möglichkeit, aus den rund 50 Rezepten Variationen zu entwickeln, mal das Hauptgericht, mal Vorspeise oder Dessert auszuwechseln. Wer dann noch "fremde" Gerichte einbringt (Saisonangebote berücksichtigen!), wird zum Meister der Komposition.

Das Menü im Dezember

Klare Tomatensuppe mit Käseklößchen
Gebeizte Forelle mit Senfsauce, Toast und Butter
Rehfilet mit Broccoli und Gemüsegratin
Dänisches Kaffee-Gelee

Klare Tomatensuppe mit Käseklößchen

(2-3 Portionen)

*1/2 Bd. Suppengrün oder
1 Pkt. TK-Suppengrün
300 g Kalbsbrust
1 El. Öl
1 Lorbeerblatt
350 g reife Tomaten
1 El. Tomatenmark
Salz
1 Tl. Sojasauce
Pfeffer
1/2 Tl. Zucker
1/2 Bd. Schnittlauch*

Käseklöße:

*30 g Butter oder Margarine
50 g geriebener Käse
1/2 Ei oder 1 Eigelb
30 g Mehl
Salz
Petersilie*

Geputztes Suppengrün grob zerschneiden, Kalbsbrust in gulaschgroße Würfel schneiden. Öl im Topf erhitzen, Fleisch, Suppengrün und Lorbeerblatt auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 gut anbraten, mit 3/4 l Wasser ablöschen, zum Kochen bringen. Tomaten waschen, vierteln, Stielansatz herausschneiden, zum Fleisch geben, alles 1 Stunde auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 langsam kochen lassen (im Schnellkochtopf verkürzt sich die Garzeit auf 20 Minuten).

Die Tomatenbrühe durch ein Sieb gießen, die Tomaten leicht durchdrücken. Brühe entfetten, Tomatenmark in die Suppe rühren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zucker abschmecken. Die Suppe in vorgewärmten Tellern servieren, mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

* Käseklöße: Fett sahnig rühren, alle Zutaten und gehackte Petersilie zugeben, verrühren. Mit 2 Teelöffeln kleine Klöße abstechen, in siedendem Salzwasser 8 - 10 Minuten garen (dabei nicht kochen lassen).

Hinweis: Kalbfleisch einfrieren und später einmal für Fleischsalat verwenden.

Gebeizte Forelle

(2 Portionen)

1 Forelle (frisch geschlachtet)

weißer Pfeffer

1 Tl. grobes Salz

1 Msp. Zucker

1 Bund Dill

Forelle filieren, halbieren, die Haut muß dranbleiben (evtl. vom Fischhändler machen lassen). Die beiden Fischfilets mit Küchenpapier trockentupfen. Für das Filet ein Stück Pergamentpapier ca. 24 x 20 cm zurechtschneiden. Filets mit der Hautseite nach unten auf das Papier legen. Mit Pfeffer, Salz und Zucker bestreuen. Dill feinschneiden und darauf verteilen, die Gewürze gut andrücken. Das Papier von beiden Längsseiten jeweils über das Filet legen, die Kanten gut kniffen. Dann das Filet vom dicken Ende her mit dem Papier fest aufrollen. Die Rollen nebeneinander in eine flache Schüssel legen, mit einem Holzbrett bedecken und ein Gewicht darauflegen, in den Kühlschrank stellen. 12-24 Stunden stehen lassen, in der Zwischenzeit einmal wenden. Die gebeizte Forelle erst kurz vor dem Servieren aus dem Papier nehmen.

Das Fischfleisch in dünne Scheiben flach von der Haut schneiden. Dazu schmecken eine Senfsauce und Toast mit Butter.

Senfsauce

(2 Portionen)

2 El. Mayonnaise

1 Tl. scharfer Senf

2 Tl. süßer Senf

2 Tropfen Tabasco

frisch gem. weißer Pfeffer

Mayonnaise mit Senf und Gewürzen gut verrühren, pikant abschmecken.

Rehfilet mit Broccoli und Gemüsegratin

(2 Portionen)

Gratin:

200 g *Kartoffeln*,
100 g *Möhren*
1/2 B. (100 g) *Sahne*
Salz
Pfeffer

Filet

400 g *Rehfilet*
2 El. *Öl*
400 g *Broccoli*
2 El. *Pinienkerne*
1 El. *Butter oder Margarine*
1/8 l *Rosé Wein*
2 El. *rotes Johannisbeergelee*
1/2 Tl. *Sojasauce*
1 El. *dunkler Soßenbinder*
2 El. *Preiselbeeren (a. d. Glas)*
2 *nicht zu große Birnen (Dose oder Glas)*.

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und mit dem Schnitzelwerk in sehr dünne Scheiben schneiden. Abwechselnd schuppenförmig in eine kleine flache Gratinform schichten. Sahne mit Salz und Pfeffer würzen, darübergießen und im Backofen garen.

Schaltung:

200-220°, 2. Schiebeleiste v. u.

170-190°, Umluftbackofen

45-50 Minuten

Das Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Öl auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 rundherum anbraten, danach zurückschalten auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 und weitere 10 Minuten braten, ab und zu wenden.

Broccoli putzen, waschen, in kleine Röschen teilen, mit einer Tasse Salzwasser auf 3 oder Automatik-Kochplatte 4-5 zum Kochen bringen, ca. 10 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 garen. Pinienkerne in heißem Fett rösten, abgetropften Broccoli zufügen und kurz darin schwenken.

Rehfilet aus der Pfanne nehmen, den Fond mit Wein ablöschen, Johannisbeergelee darin erhitzen, Sauce mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken, mit Soßenbinder binden. Das geschnittene Filet mit Gemüse und Gratin anrichten. Die Birnenhälften mit Preiselbeeren füllen und dann servieren.

Dänisches Kaffee-Gelee

(2 Portionen)

1/4 l starker Kaffee
1 1/2 El. Zucker
1 El. Vanillezucker
1 Pr. gem. Kardamom
3 Blatt weiße Gelatine
1/2 El. Mokka-Likör
1/2 El. Gammel Dansk Bitter Dram
abgeriebene Schale 1/2 Orange (unbehandelt)
1/4 l Sahne.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den heißen Kaffee mit Zucker, Vanillezucker und Kardamom abschmecken. Gelatine leicht ausdrücken, dann im heißen Kaffee auflösen. Mokka-Likör und

Gammel Dansk hinzufügen. Die Mischung zum Abkühlen in ein Wasserbad stellen. Orange gut waschen. Die Schale fein abreiben.

Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, die Hälfte in den Kühlschrank stellen. Die übrige Sahne mit der Orangenschale vermischen und unter das Kaffeegelee ziehen, sobald es etwas fester zu werden beginnt, d. h. wenn man mit einem Löffel eine "Straße" ziehen kann. Das Gelee in 2 kalt ausgespülte Förmchen füllen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Unmittelbar vor dem Servieren stürzen. Die zurückbehaltene Sahne nochmals aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen und das Gelee damit garnieren.

Tip: Man kann das Kaffee-Gelee auch in Sektschalen oder Kelche füllen und darin servieren.