

Weihnachtsmenü von Angelika Ermes

Aperitif

Gin Mare mit Himbeeren



Vorspeisen

Scampi auf Mangosalat

Thunfisch-Teriyaki

Orangen-Campari-Sorbet



Suppe

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit Croutons



Hauptgericht

Hirschmedaillons mit Lucca-Kruste

Granatapfelsauce

Kartoffel-Maronen-Gratin

Möhren-Zuckerschoten-Pfannengemüse



Nachspeise

Weihnachtliches Tiramisu mit Printen und Salzkaramellsauce





GIN MARE MIT HIMBEEREN



Zutaten

4 cl Gin Mare
1 cl Zitronensaft
2 cl Rosé Prosecco - Sirup
2 cl Himbeerpüree

Zubereitung

Mixen, Eiswürfel zugeben und mit 10 cl Tonic Water (Fever Tree Mediteranean) auffüllen

SCAMPI AUF MANGOSALAT

Zutaten

1 reife Mango
1-2 rote Peperoni
1 walnussgroßes Stück Ingwer
6 EL Olivenöl
2-3 EL weißer Balsamico
Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Koriander
12 mittelgroße Scampi, entdarnt und geschält
Olivenöl zum Braten,
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Sojasauce

Zubereitung

Mango in feine Würfel schneiden. Peperoni ohne Kerne sehr fein würfeln. Koriander, bis auf einige Blätter zum Garnieren, fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Alle Zutaten mit einander mischen und 15 Min. ziehen lassen, abschmecken.

Scampi in Olivenöl braten, würzen.

Mangosalat auf Häppchenlöffel verteilen, obenauf ein Scampi setzen und mit einen Korianderblättchen garnieren. Löffel auf einen kleinen, mit einer Tortenspitze belegten Teller setzen.





THUNFISCH-TERIYAKI



Zutaten

- 1 Bund Radieschen
- 2 Mini-Gurken
- 1-2 rote Chilischoten
- Salz
- 2 EL Reissessig
- 1 TL Sonnenblumenöl
- ½ TL Sesamöl
- 1 EL Honig
- 2 EL gerösteter Sesam

Zubereitung

Radieschen waschen, putzen, fein schneiden. Gurken waschen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Alles mischen, salzen und 20 Min. ziehen lassen. Auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, dann mit Essig, Öl, Honig und Sesam mischen.

Thunfischsteaks:

Zutaten Glasur

- 100 ml Sojasauce
- 50 ml Honig
- 50 ml süßscharfe Chilisauce
- 1 TL Reissessig
- 1 EL Wasser

Zubereitung

Alles dicklich einkochen

- 4 dicke Thunfischsteaks á 120g
- Sonnenblumenöl

Zubereitung

Fisch in Öl kurz anbraten (innen noch roh belassen). Fisch auf Teller verteilen und mit der Würzpaste überziehen. Den Radieschensalat dazu anrichten.





GETRÜFFELTE SELLERIESCHAUMSUPPE MIT CROUTONS



Zutaten Suppe

400 g Knollensellerie
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Butter zum braten
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Sellerie, Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Gemüse darin andünsten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen, Sahne zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze im offenen Topf ca. 30 Min. köcheln lassen. Pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Croutons

2 Scheiben Toastbrot
4 EL Olivenöl

Zubereitung

Toastbrot entrinden, würfeln und in Olivenöl goldgelb rösten.

Zum Schluss

1 EL Trüffel Öl
3 EL Butter
3 EL geschlagene Sahne

Suppe vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen lassen und das Trüffel Öl zugeben.

Butter in kleinen Portionen mit der Sahne unterrühren, nochmals auf mixen. Auf Suppentassen verteilen und mit Croutons bestreuen. Evtl. mit Selleriegrün garnieren.





ORANGEN-CAMPARI-SORBET



Zutaten Sorbet

400 ml frischer Orangensaft
150 ml Campari
80 g Zucker
1 halbsteif geschlagenes Eiweiß
evtl. Sekt zum Auffüllen

zum Garnieren: Orangenschalenzesten

für den Glasrand: Orangensaft, Zucker (evtl. mit Lebensmittelfarbe orange gefärbt)

100 ml O-Saft mit dem Zucker aufkochen und solange kochen, bis der Zucker gelöst ist. Mit dem Rest O-Saft und Campari mischen. Eiweiß unterrühren.

In eine Eismaschine füllen und ca. 45 Min. gefrieren lassen.

In Sektschalen anrichten und nach Geschmack mit Sekt auffüllen, mit Zesten garnieren.

HIRSCHMEDAILLONS MIT LUCCA-KRUSTE

Zutaten

4 Hirschmedaillons
Salz, Pfeffer
Öl zum braten

60 g Ducca-Mischung:
20 g gehackte Haselnüsse
10 g Sesamsaat
20 g gehackte Cashewkerne
6 g Koriandersaat im Mörser zerstoßen
6 g gem. Kreuzkümmel
4 EL Orangenmarmelade

Zubereitung

Fleisch würzen, in Öl von beiden Seiten anbraten, auf ein Backblech legen und bei 80 Grad ca. 20-30 Min. sanft garen. Ducca-Mischung mit der Marmelade verrühren, auf die Medaillons verteilen und unter dem Grill gratinieren. Sofort servieren.





GRANATAPFELSAUCE



Zutaten

1-2 Granatäpfel
2 EL Zucker
50 g Butter
Salz

Granatäpfel halbieren. Kerne aus einer Hälfte herauslösen, beiseitestellen. Rest auspressen.
Im Bratfett der Medaillons Butter schmelzen, Zucker zugeben und karamellisieren.
Mit dem Saft ablöschen und einkochen lassen. Den beim Saftgaren im Backofen entstandenen Fleischsaft zugeben, nochmals etwas einkochen lassen, abschmecken.

KARTOFFEL-MARONEN-GRATIN

Zutaten

700 g festkochende Kartoffeln
200 g Maronen
3 Stiele Thymian
20 g Butter
400 g Sahne
Salz
50 g Parmesan

Zubereitung

Kartoffeln schälen, dünn in Scheiben schneiden oder hobeln. Maronen hacken. Thymianblättchen abzupfen. Auflaufform buttern. Kartoffeln, Maronen und Thymian darin schichten. Sahne in einem Topf aufkochen und 5 Min. bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen. Über die Kartoffeln-Maronen-Mischung gießen. Geriebenen Parmesan darüber verteilen und obenauf Butterflöckchen setzen.





MÖHREN-ZUCKERSCHOTEN-GEMÜSEPFANNE



Zutaten

500 g Bundmöhren
100 g Zuckerschoten
2 EL ÖL
Salz, Pfeffer, Zucker
20 g Butter

Zubereitung

Möhren putzen, schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.
Zuckerschoten putzen und je nach Größe quer halbieren.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Möhren und Zuckerschoten darin 5-8 Minuten knackig garen, würzen und die Butter unterrühren. Granatapfelkerne zugeben.
Abschmecken.

WEIHNACHTLICHES TIRAMISU MIT PRINTEN UND SALZKARAMELLSAUCE

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen
3 Eigelbe
80 g Zucker
60 ml Amaretto

Über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, Galantine darin auflösen
etwas abkühlen lassen.

500 g Mascarpone
3 steif geschlagene Eiweiß
erst Mascarpone, dann Eischnee unterrühren
200 g Printen (ohne Schokoladenüberzug)
60 ml Espresso
40 ml Amaretto

Printen quer in Stücke schneiden, mit Espresso gemischt mit Amaretto beträufeln





200 g gesalzene Karamellsauce
Sauce, Mascarponecreme und Printen in Gläser schichten,
kaltstellen, vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und
mit einem Karamellgitter verzieren.

Gesalzene Karamellsauce

200 g Zucker
60 ml Wasser
in einem Topf karamellisieren, Topf vom Herd nehmen

90 g Butter
120 g Sahne
½ TL Meersalz
zuerst Butter, dann Sahne und Salz unterrühren. Sollte sich der Karamell
von der Sahne absetzen, die Masse unter rühren kurz erhitzen.

Karamellgitter

Zucker trocken in einer Pfanne karamellisieren, mit einem Löffel Fäden gitterartig
auf Backpapier träufeln, fest werden lassen.

*Gutes Gelingen
und
Guten Appetit*

