

Weihnachtsmenü mit Fisch

Vorspeise

Jakobsmuscheln mit Safransauce

Zutaten (4 Personen):

2 Stängel Zitronengras; 1 fr. Chilischote; Schalotten; 1 EL Butter; 200 ml Trockener Weißwein; 400 g Sahne; 1 Döschen Safran; Salz; Weißer Pfeffer a.d.M.; 400 g Jakobsmuschelfleisch

Zubereitung:

Von dem Zitronengras die äußeren Blätter entfernen, dann die Stängel grob zerschneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und mit dem Zitronengras in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser geben. Anschließend den Sud zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen für die Sauce die Schalotten schälen, fein hacken und in heißer Butter weichdünsten. Dann mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Mit Sahne aufgießen und den Safran untermischen. Die Sauce offen köcheln lassen, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Sud aufkochen und die Muscheln darin knapp 10 Minuten bei kleiner Hitze garen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin kurz rundherum anbraten. Das Muschelfleisch mit der Safransauce servieren.

Zwischengang

Trüffel-Süppchen

Zutaten (4 Personen):

2 Schalotten; 2 Zitronengrasstengel; 8 Möhren; 8 Kartoffeln; 2 EL Olivenöl; Jodsalz; Pfeffer, schwarz; 1 l Gemüsebrühe; 4 Stiele Petersilie; 200 ml Champagner (oder Sekt); 4 g Trüffel

Zubereitung:

Schalotten und die weißen Enden vom Zitronengras fein hacken. Möhren und Kartoffeln schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Alles darin ca. 5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsebrühe dazugeben und 20 Minuten garen. Petersilie abspülen und hacken. Suppe abschmecken. Champagner dazugeben und kurz mit erhitzen. In tiefen Tellern oder Suppenshalen anrichten. Petersilie darüber streuen. Trüffel hauchdünn darüber hobeln.

Hauptspeise

Kabeljaufilet mit Rote-Bete-Creme

Zutaten (6 Personen):

6 Kabeljaufilets, 50 cl Fischfond, 200 g Rote Bete, gekocht, 150 g Zwiebeln, 15 cl Crème fraîche, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Rote Bete in Scheiben schneiden und auf einem Teller ausbreiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten ruhen lassen. Dann alles zusammen in einen Mixer geben und gründlich pürieren.

Die Kabeljaufilets in dem Fischfond dünsten. Wenn die Filets gar sind, aus dem Fond nehmen und warm stellen. Den Fond etwas einkochen lassen, Crème fraîche und Rote-Bete-Püree zugeben und so lange rühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.

Die Kabeljaufilets mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit der Zitrone dekorieren.

Servieren Sie dazu Backkartoffeln (Kartoffeln auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen und bei 200°C 40 Minuten backen.) und Feldsalat.

Dessert

Zimtparfait

Zutaten (4 Personen):

200 ml Milch, 1 Zimtstange, 4 Eigelb, 120 g Zucker, 400 ml Schlagsahne, 4 cl Baileys, 50 g dunkle Schokolade, gerieben, 400 g TK-Erdbeeren, 2 TL Honig

Zubereitung:

Milch und Zimtstange aufkochen, vom Herd nehmen und abgedeckt ½ Stunde ziehen lassen. Dann die Zimtstange entfernen.

Die Eigelb mit dem Zucker im heißen Wasserbad schaumig rühren. Die Zimtmilch langsam in den Eischaum einfließen lassen und bei kleiner Hitze zu einer glatten Creme rühren. Abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und mit der Schokolade unter die Zimtcreme heben. 4 Förmchen mit Frischhaltefolie auskleiden und die Zimtcreme einfüllen. Dann in den Tiefkühlschrank stellen.

Die Erdbeeren bei kleiner Hitze erwärmen, den Honig einrühren und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Parfaits aus den Förmchen stürzen und mit den Erdbeeren anrichten.