

HIER KOCHT DER CHEF

# FESTTAGSMENÜ (2)

Zugegeben, die Beilage zu unserem Festtagsmenü ist dieses Jahr arbeitsaufwendig – absichtlich. Trotzdem entspricht sie meinen Festtagsregeln: Erstens gibt die dazu servierte Kalbshaxe praktisch keine Arbeit, sie ist ein richtiges Fastcook-Rezept («züritipp» vom 10. Dezember). Zweitens kann man sie Stunden im Voraus fix-fertigstellen. Drittens benötigt eine attraktive Beilage meistens mehr Aufwand und wird deshalb von hervorragenden Köchinnen und Köchen, verglichen mit dem Fleisch, oft vernachlässigt, und das wollen wir 2009 nicht. Und viertens ist unsere Beilage so speziell und lecker, dass sie auch als vegetarisches Weihnachtsessen ohne die Haxe allen Feinschmeckeransprüchen genügt.

Dann allerdings sollte man dazu ein weiteres Gemüse servieren, zum Beispiel gebratene Schwarzwurzeln mit getrockneten Morcheln, Winterspinat mit Pinien und Korinthen oder im Portwein gedünsteter weisser Chicorée.

## KARTOFFELOMELETTCHEN MIT PISTAZIEN-PÜREE GEFÜLLT (FÜR 8 PERSONEN)

**Zutaten (Pistazienpüree):** 600 g Broccoli, gewaschen und geschnitten, 150 g Pistazienkerne, gehackt, 3 dl Vollrahm, 2 KL Pistazienöl (fakultativ), Salz, wenig weisser Pfeffer.

**Zubereitung:** Den Broccoli in Salzwasser knapp weich kochen und kalt abspülen. Mit dem Rahm zu einem dicken Brei einkochen. Pistazien im Ofen bei 120 Grad leicht rösten. Alles zusammen im Cutter pürieren und abschmecken. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

### Zutaten (Kartoffelomelettchen):

400 g mehliges Kartoffeln in Würfeln, ½ dl Milch, ½ dl Doppelrahm, 2 Eier, 2 Eiweiss, 50 g Mehl, Salz, viel frische Bratbutter.

**Zubereitung:** Die Kartoffeln in viel Salzwasser weich kochen und durch ein Sieb streichen. Mit den restlichen Zutaten (ohne Butter) glatrühren, würzen und die Masse etwas auskühlen lassen. Bratbutter etwa 3 mm hoch in einer Bratpfanne erhitzen. Mit dem Esslöffel kleine Kartoffelhäufchen in die Butter geben. Die Häufchen zerlaufen zu etwa 6 cm grossen Talern.

Sobald sich ein dünner, dunkelbrauner und knuspriger Rand gebildet hat, die Omelettchen drehen und nochmals etwa 30 Sekunden backen. Zum Entfetten auf ein Blech mit Küchenpapier legen. Portionenweise alle Omelettchen backen. Als Beilage brauchen Sie pro Person 4 bis 6 Stück.

Das Rezept ist an sich sehr einfach, braucht aber ein bisschen Übung, damit man ein schönes

knuspriges Rändchen hinbekommt, und bitte die ungewöhnlichen Mengenangaben genau lesen.

**Vor dem Servieren:** Das Pistazienpüree in einem Pfännchen wärmen. Pro Person 2 bis 3 Omelettchen auf ein Blech legen, einen grossen Esslöffel Pistazienpüree daraufgeben und mit einem zweiten Omelettchen zudecken. Im Ofen bei 180 Grad ca. 3 Minuten backen.

Das Dessert ist wieder extrem einfach und kann auch am Vortag zubereitet werden:

## ÜBERKRUSTETE ORANGENBLÜTEN-CRÈME (FÜR 8 PERSONEN)

**Zutaten:** 2½ dl Milch, 7½ dl Rahm, 2 Vanillestängel, aufgeschnitten und ausgekratzt, 80 g Zucker, 8 cl Orangenblütenwasser (Reformhaus), ¼ Orange, Saft und abgeriebene Schale, 8 Eigelb, brauner Zucker zum Abflämmen

**Zubereitung:** Milch und Gewürze einmal aufkochen, vom Feuer nehmen, mit dem Eigelb mischen und durch ein Haarsieb streichen. Etwa 1 cm hoch in Porzellanschälchen oder Suppenteller füllen und im Ofen bei 85 bis 90 Grad 90 Minuten pochieren. Bis zum Essen kalt stellen.

**Vor dem Servieren:** Die Crème mit einem Papier trocken tupfen und mit braunem Zucker bestreuen. Mit dem Gasbrenner abflämmen oder im Ofen direkt unter der Grillschlange caramolisieren. Die Crème muss kalt sein, damit sie schön caramolisiert. Dazu Weihnachtsguetsli servieren.

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.*

*Anregungen, Kritik und Fragen werden*

*per E-Mail entgegenommen:*

*peter.brunner@kaisers-reblaub.ch*