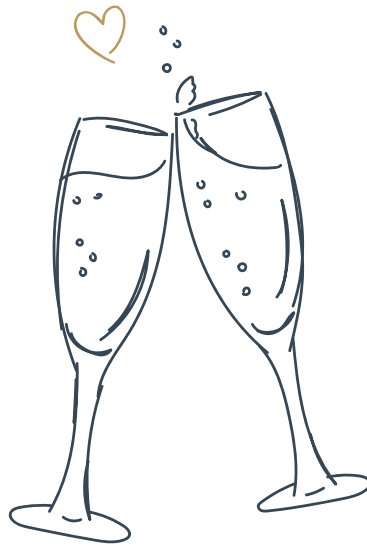




Silvester Menü

aus unserem neuen
Kochbuch „Einfach, aber genial“

HAPPY NEW YEAR!

Romantik Hotel & Restaurant

Oberwirt

★★★★S

www.oberwirt.com



Zubereitungszeit
ca. 1 Stunde



APFEL-CURRY- RAHMSUPPE

gebratene Jakobsmuschel

ZUBEREITUNG

Lauch und Zwiebel fein schneiden. Beides in Olivenöl andünsten und die geschälten und geschnittenen Äpfel dazugeben. Gleichmäßig mit dem Currypulver bestäuben und mit Weißwein und Cognac ablöschen. Die Geflügelbrühe aufgießen und die Sahne dazugeben. Etwas köcheln lassen.

Die Jakobsmuschel öffnen, auslösen, reinigen und vom Rogen (Fischeier/Laich) trennen. In heißem Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken, pürieren und passieren.

Beim Anrichten in Tassen die Jakobsmuschel à part servieren.

4 Personen

ZUTATEN

½	Stange Lauch
½	Zwiebel
3	Äpfel (Golden Delicious)
80 ml	Olivenöl
3 EL	mittelscharfes Currypulver
100 ml	Sahne
500 ml	Geflügelbrühe
1/8	Weißwein
	Cognac
	Salz, Pfeffer
	Cayennepfeffer
4	Jakobsmuscheln
50 g	Butter
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer



Zubereitungszeit
ca. 1 Stunde



KURZ GEBRATENES TARTAR

vom Laugenrind

ZUBEREITUNG

Das faschierte Rindsfilet mit den gewürfelten Schalotten, dem fein geschnittenen Schnittlauch und den Geschmacksträgern Cognac und Dijon-Senf gut abschmecken.

Die Sellerieknolle putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Butter und Sahne weich kochen. Salzen und pürieren.

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in Butter andünsten. Den gewaschenen Spinat hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Kräuterseitlinge in Streifen schneiden und in heißer Butter goldbraun braten.

Das marinierte Rindfleisch in beliebige Leibchen formen und kurz auf beiden Seiten scharf in Öl anbraten.

Auf den gedünsteten Spinat und den Selleriepüree setzen und mit den Kräuterseitlingen anrichten.

4 Personen

ZUTATEN

600 g	Rinderfilet (grob faschiert)
4	Schalotten
½	Bund Schnittlauch
2 cl	Cognac
1 TL	Dijon-Senf
2	Kräuterseitlinge
400 g	frischer Spinat
	Zwiebel
	Knoblauch
	Muskat
	Salz, Pfeffer

Selleriepüree

½ kg	Sellerieknolle
250 ml	Sahne
40 g	Butter
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitungszeit
ca. 1 Stunde



Umluft: 90 °C,
ca. 35–40 Minuten

*Tipp: Falls Sie einen
Dampfbaden besitzen,
die Crème Brûlée mit
Klarsichtfolie abdecken
und bei 90 °C
ca. 30–40 Minuten
dämpfen.*



*Tipp: Die Crème sollte
immer lauwarm
serviert werden.*

CRÈME BRÛLÉE

von der Valrhona-Schokolade

ZUBEREITUNG

Die Sahne mit der Vanilleschote, der Zitronenzeste und der Prise Salz aufkochen. Eigelb und Zucker leicht schaumig rühren. Die kochende Sahne zur Eiermasse beifügen. Die in kleine Stücke geschnittene Schokolade unter die Sahne geben und alles gut verrühren.

Mit Crema de Cacao abschmecken und die Masse kurz ruhen lassen.

Die Masse siehen und in kochfeste Formen, z.B. tiefe Teller, gießen. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Wasserbad (ca. 90 °C) 35–40 Minuten im Ofen pochieren.

Sobald die Masse fest ist, die Teller aus dem Wasserbad nehmen und die Klarsichtfolie abziehen. Mit Kandiszucker bestreuen und im Ofen bei höchster Oberhitze (Grill) oder besser mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Mit Vanilleeis und karamellisierten Macadamia-Nüssen servieren.

8 Personen

ZUTATEN

750 ml
½

Sahne
Vanilleschoten
Zitronenzeste

Prise
6

Salz
Eigelb

50 g

Zucker

2 cl

180 g

Crema de Cacao (Kakaolikör)
Valrhona-Schokolade (70 %)
Brauner Rohrzucker
zum Karamellisieren

8

ofenfeste Förmchen
(tiefe Teller) ø 10 cm