

W E I H N A C H T S M E N U

RAUHLACHS MIT MEERRETTICHRAHM

*

EMTRECOTES MIT GEWUERZBUTTER

*

GRATIN DAUPHINOIS / SALAT

FLAMBIERTE PFIRSICHE AUF VANILLE-GLACE

MEERRETTICHRAHM

Zutaten für 4 Personen:

1 dl Rahm

1/2 Teel. Zitronensaft

2 Teel. Meerrettich, gerieben

1/4 Teel. Salz

1 Prise Pfeffer

50 g Baumnusskerne

Zubereitung:

Rahm steif schlagen, mit Zitronensaft, Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen. Nüsse grob hacken, zufügen.

Für ca. 1/2 Std, kalt stellen, zu den Rauchlachstranchen servieren.

ENTRECOTES MIT GEWUERZBUTTERZutaten für 4 Personen:

Gewürzbutter:

2 Zweige Peterli
 1/4 Teel. Estragon
 4 Knoblauchzehen
 3/4 Teel. Salz
 1 Prise Salz
 1 Teel. Worcestershire-Sauce
 1 dl Rahm
 100 g Butter

4 Entrecôtes à ca. 160 g
 wenig Salz und Pfeffer
 2 Essl. Erdnussöl

Zubereitung:

Gewürzbutter:

Peterli fein hacken, Knoblauch durch die Presse drücken. Alle
 Zutaten ausser Butter vermischen. In Pfännchen geben und 5 Min.
 ziehen, aber nicht kochen lassen. Auskühlen lassen.

Butter schaumig rühren, mit der Gewürzmischung verrühren, kühl
 stellen.

Entrecôtes beidseitig leicht salzen und pfeffern und mit wenig
 Oel bepinseln. Bei grosser Hitze beidseitig braten: 6 Min. = "saig-
 nant", 9 Minuten = "à point", 12 Minuten = "bien cuit".

Entrecôtes anrichten, je 1 Stück Gewürzbutter darauf geben und
 sofort anrichten.

GRATIN DAUPHINOIS

Zutaten für 4 Personen:

1 Knoblauchzehe
 1 Essl. Butter
 800 g Kartoffeln
 1 Teel. Salz
 wenig Pfeffer
 4 dl Milch
 1,5 dl Rahm
 1/2 Teel. Salz
 Butterflöckli
 1 dl Rahm

Zubereitung:

Knoblauchzehe schälen, halbieren, eine grosse Gratinform damit ausreiben, dann die Form mit Butter befetten.

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und lagenweise in die Form einfüllen, dabei jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen.

Milch mit 1,5 dl Rahm und 1/2 Teel. Salz verrühren und über die Kartoffeln giessen. Butterflöckli darpbergeben.

Backen: 50 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens, dann herausnehmen.

Restliche 1,5 dl Rahm über die Kartoffeln giessen und nochmals 15-20 Min. weiterbacken, bis die Kartoffeln weich sind.

FLAMBIERTE PFIRSICHE AUF VANILLE-GLACE

Zutaten für 4 Personen:

1 Pkt. Vanille-Glace (400 g)
 1 Dose Pfirsichhälften
 3 Essl. Flambierschnaps oder Cognac

Zubereitung:

Glace in 4 Portionen anrichten (Dessertschalen). Pfirsichhälften mit der Hälfte Saft aus der Dose erhitzen, Flambierschnaps beifügen, anzünden und die Pfirsiche über die Glace anrichten. Sofort servieren,