

Bern, 11. Dezember 2019

## Ein Weihnachtsmenu vom Sternekoch

### Generelle Bemerkungen

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Aufwand: mittel bis hoch

Es können je nach Geschmackvorliebe und Verfügbarkeit einzelne Zutaten ersetzt werden – oder gar ausgelassen werden.

### Vorspeise

Polenta-Burratacarpaccio mit Rauchlachs-Yuzusauce

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (ohne Abkühlungszeit)

#### Polentacarpaccio

6 dl Wasser

Rosmarinzwig, Rauchknoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt

Salz

125g Polenta, weiss,

Zitronen-Olivenöl

Rosmarin, Knoblauch und Lorbeer in Wasser aufkochen, salzen und absieben. Polenta einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 40 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Wenig Zitronenolivenöl begeben. Polenta in geölte Kaffeetassen füllen und ca. 3 Stunden im Kühlschrank kühlen. Danach Polenta in hauchdünne Tranchen schneiden. Scheiben auf Teller anrichten. Mit Zitronenolivenöl beträufeln und im Ofen bei voller Oberhitze kurz erwärmen.

Tipp: Polenta am Vortag machen. Sie wird über Nacht fester.

### Lachssauce

½ dl Hühnerbouillon  
½ dl Weisswein  
½ Rauchknoblauchzehe  
150 g Lachs (mit Mohn), in kleine Stücken  
2 Sardellenfilets  
100 g frische Mayonnaise  
1 EL Capperi di Pantelleria (kleine Kapern)  
1 KL Yuzu Chili Paste  
Wenig Zitronen-Olivenöl  
Blue Persian Salt (oder Salzflocken)  
Pfeffer

Bouillon, Wein und Knoblauch aufkochen. Lachs und Sardellenfilets dazu geben, mixen. Mayonnaise, Yuzu Paste, Kapern und Oliven-Zitronenöl begeben mit dem Stabmixer pürieren. Sauce allenfalls mit wenig Milch verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Anrichten

2 Burrata  
Wildlachsrogen  
Kürbiskerne  
Süsssaurer, eingelegter Kürbis  
Zwiebel  
Salz, Pfeffer

Das innere vom Burrata auf den Polentascheiben verteilen, Lachsauce darüber geben und mit Lachsrogen, süsssauren Kürbisstücken, Kürbiskernen und Zwiebelringe dekorieren. Allenfalls nachwürzen.

## Hauptgang

Tournedos vom Bison auf Birnenweggenknödel an Schalotten-Fenchelsamenpüree

Zubereitungszeit (ohne Warte- und Auskühlungszeit): ca. 80 Minuten

### Birnenweggen-Silserknödel

250 g Laugenbrot

50 g Birnenwegge

2 Eier (Vollei)

1 Eigelb

Salz

(Tasmanischer) Pfeffer

1 Schalotte, fein gehackt

3 dl Rahm

2 g Oregano, gehackt

Butter zum Anbraten

Das Laugen- und Birnenbrot in ca. 1 × 1 cm kleine Stücke schneiden. Vollei, Eigelb, Schalotten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rahm und Oregano beifügen. Die Flüssigkeit über das Laugenbrot giessen und gut vermengen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform streichen. Mit Klarsichtfolie zudecken und bei 100°C Dampf, 82°C Kerntemperatur pochieren (ca. 40 Minuten)\*. Die Masse muss fest sein. Ca. 3 Stunden im Kühlschrank kühlen. Danach vorsichtig in Stücke schneiden. Kurz vor dem Servieren auf allen Seiten vorsichtig in Butter kurz anbraten.

\*Mit normalem Backofen: Mit Alufolie zudecken, bei 120 Grad, ca 40 Minuten.

### Schalotten-Fenchel-Püree

250 g Schalotten, mit Schale

2 g Fenchelsamen

Sauerrahm, nach Belieben.

Salz

Schalotten bei 180°C 30–45 Min. im Ofen backen (je nach Dicke). Schalotten aus der Schale drücken und mit den Fenchelsamen mixen. Allenfalls mit etwas Sauerrahm vermengen. Durch grobes Sieb streichen und abschmecken.

### Tasmanischer Pfefferjus

2 dl Kalbsjus  
0.5 dl Portwein  
1 EL Essig  
1 EL Butter  
3 EL (Tasmanischer) Pfeffer  
Salz

Kalbsjus, Portwein und Essig aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren. Pfefferkörner grob mörsern und in die Reduktion geben. Probieren, bis richtige Würze erreicht ist, dann sofort absieben (sonst wird der Jus zu pfeffrig!). Salzen. Mit Butter aufmixen, bis Schaum entsteht.

### Fleisch und Anrichten

2–4 Angus Tenderloin  
Granatäpfel, Fruchtfleisch mit Kernen  
Eingelegte Borettane-Zwiebeln, geviertelt  
Hüttenkäse

Fleisch nach Anleitung Verpackung zubereiten. Auftranchieren. Fleisch auf Knödelstück anrichten. Mit Püree und Pfefferjus nappieren. Mit Granatäpfel, Boretanzwiebeln und wenig Hüttenkäse dekorieren.

### **Dessert**

Ricotta-Selleriemousse auf Schokoladen-Ingwersauce mit Ofenbananen mit Passionsfrucht  
Zubereitungszeit (ohne Auskühlungs- und Gefrierzeit): ca. 70 Minuten

### Ricotta – Sellerie – Mousse

100 g Knollensellerie, in kleinen Würfeln.  
4 dl Vollmilch  
1 Vanillestengel  
4 Blatt Gelatine  
60 g Zucker  
100 g Vollrahm, flüssig  
150 g Ricotta  
2 EL Saft einer frischen Passionsfrucht  
100 g Rahm, geschlagen

Sellerie, Milch und Vanille in einer feuerfesten Pfanne im Ofen 1 Stunde bei 180 Grad weichgaren. Pürieren, Masse durch ein Sieb streichen, eingeweichte Gelatine, Zucker und flüssigen Rahm dazu geben und 2 Min. mixen, auf Zimmertemperatur auskühlen. Ricotta und Passionsfruchtsaft miteinander vermengen und anschliessend in das Püree geben. Schlagrahm vorsichtig darunter rühren. Masse in ein mit Folie ausgelegtes Kuchenblech geben und einfrieren. In Würfel schneiden und im Kühlschrank wieder auftauen lassen.

#### Schokoladen-Ingwer Sauce

1 dl Vollrahm  
50 g Bitterschokolade  
50 g Milkschokolade  
10 g Kandierter Ingwer, fein gehackt

Rahm aufkochen. Gehackte Schokolade und Ingwer begeben und glattrühren.

#### Ofenbanane mit Passionsfrucht

4 reife Minibananen  
2 Passionsfrüchte

Bananen halbieren und mit der Schale im vorgeheiztem Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten backen. Frische Passionsfrucht über die Banane geben.

#### Anrichten

2 Meringues, in kleine Stücke gebrochen  
Msp. Kardamom Pulver

Mousse in Würfeln und Minibanane auf Teller geben. Mit Schokoladensauce und Meringue dekorieren. Mit wenig Kardamompulver bestreuen.