

PETER GAYMANN kocht
Weihnachtsgans & Zimtparfait



Mosaik bei
GOLDMANN

INHALT

Vorspeisen

- 7 Feldsalat an Walnussdressing
- 8 Carpaccio von Roter Bete und Kartoffeln mit Saiblingsfilet
- 11 Lachsnockerln auf Feldsalat
- 13 Orangen-Möhren-Cremesuppe mit Makrele
- 14 Paprikasuppe mit frittiertem Lauch und Klößchen aus Ziegenkäse
- 17 Zucchini-cremesuppe mit Lachs
- 19 Cremige Krebsuppe

Fischgerichte

- 22 Gefülltes Forellenfilet mit Kräuterschaum
- 25 Zander in der Salzkruste mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette
- 27 Seeteufel-Osso-Buco in Gewürzkruste
- 28 Lachsforelle auf Risotto mit Mangoldstreifen
- 31 Fischfondue



Fleischgerichte

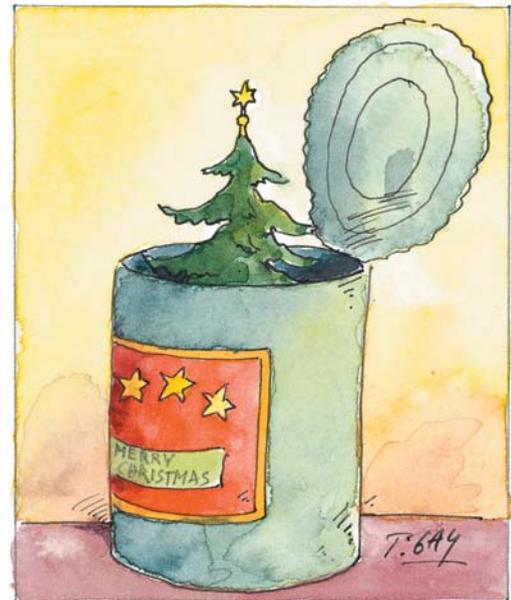
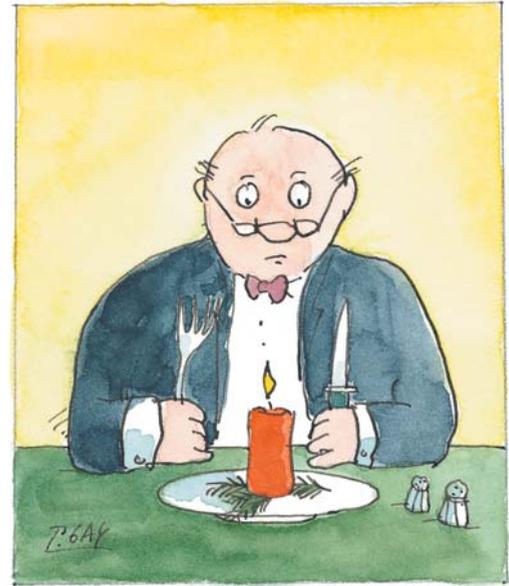
- 35 Gänsekeulen mit Beifuß
- 36 Gefüllte Kalbfleischröllchen
- 39 Ente mit Apfel-Lebkuchen-Sauce
- 40 Wildragout
- 42 Weihnachtsgans
- 45 Lammrücken mit Rotweinzwiebeln
- 46 Entenbrust mit Dörrobst-Püree
- 49 Schweinemedallions mit Sherry-Champignons

Vegetarisches

- 53 Grüne Nudeln in Knoblauch-Mandel-Sauce
- 54 Ziegenkäse aus dem Ofen
- 57 Gemüse-Käse-Roulade
- 59 Gebackene Artischocken
- 60 Rotes Käsefondue

Desserts

- 65 Orangencreme mit Karamell
- 66 Zimtparfait mit Früchten
- 69 Kirschtrifle aus England
- 71 Orangensorbet in der Schale
- 72 Marzipanhippen mit Obstsalat und Eis
- 75 Feigen mit Zimtschaum
- 77 Preiselbeernocken





Vorspeisen

Feldsalat an Walnussdressing

Carpaccio von Roter Bete und Kartoffeln mit Saiblingsfilet

Lachsnockerln auf Feldsalat

Orangen-Möhren-Cremesuppe mit Makrele

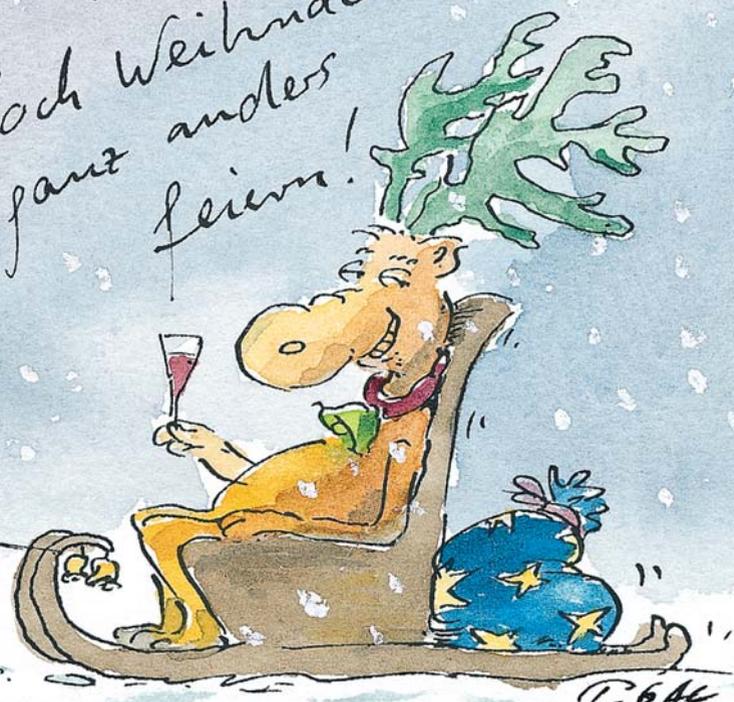
Paprikasuppe mit frittiertem Lauch und Klößchen aus Ziegenkäse

Zucchinicremesuppe mit Lachs

Cremige Krebsuppe

Dschingel bell
Dschingel bell...

Wir wollten
doch Weihnachten mal
ganz anders
feiern!



T. 64

Feldsalat

an Walnussdressing

200 g Feldsalat	1 EL Walnussöl
2 Tomaten	1 Zwiebel
100 g Sojasprossen	1 Knoblauchzehe
1 EL Schnittlauchröllchen	
2 EL Rotweinessig	
Salz	
Pfeffer, frisch gemahlen	



FÜR 4 PORTIONEN

1 Den Feldsalat waschen, putzen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Beides auf Tellern anrichten.

2 Die Sojasprossen waschen und mit den Schnittlauchröllchen auf den Salat streuen.

3 Für das Dressing Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Walnussöl unter Rühren darunterschlagen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, sehr fein hacken und unter das Dressing mischen.

4 Den Salat mit dem Walnussdressing mischen und kurz durchziehen lassen.

Tipp:

Der Feldsalat mit Walnussdressing ist der ideale Wintersalat. Wer mag, kann noch gehackte Walnuskerne darüberstreuen.



Carpaccio

von Roter Bete und Kartoffeln mit Saiblingsfilet

300 g Kartoffeln
2 Knollen Rote Bete
Salz
Pfeffer
20 g Butter
4 Saiblingsfilets
2 Thymianzweige

1 Rosmarinzweig
3 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
2 EL Fischfond
Schale von 1 Limette
1/2 EL gehackte Petersilie
1/2 EL Schnittlauchröllchen

FÜR 4 PORTIONEN

1 Ofen auf 170 °C vorheizen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Rote Bete in Alufolie wickeln, im Ofen ca. 1 1/2 Stunden garen. Kartoffeln und Rote Bete noch warm schälen. Abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

2 Rote Bete- und Kartoffelscheiben abwechselnd kreisförmig auf Tellern anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Butter in einer Pfanne erhitzen, die Saiblingsfilets anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian- und Rosmarinzweige dazugeben, die Filets bei sanfter Hitze braten, bis sie gar sind. Kräuterzweige aus der Pfanne nehmen, sie werden nicht weiterver-

wendet. Den Fisch auf einen Teller legen und mit Alufolie abdecken.

4 Öl, Essig, Fischfond und Limettenschale in die Pfanne geben und etwas einkochen lassen.

5 Fischfilets auf dem Carpaccio anrichten, Petersilie und Schnittlauch in die Marinade geben und über dem Carpaccio verteilen. Nach Belieben mit Friséesalat und Kerbel garnieren.



Wir haben einen
Tisch reservieren
lassen.

Auf welchen
Namen?

T.644

Man nehme...



... was man kriegt !!

Lachsnockerln

auf Feldsalat

200 g Feldsalat
200 g Frischkäse
2 EL Sahne
180 g geräucherter Lachs
1 Bund Dill
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
3–4 EL Essig

150 g Sahne
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
2 Scheiben Toastbrot



FÜR 4 PORTIONEN

1 Feldsalat gründlich waschen, putzen und verlesen. Anschließend mit der Salatschleuder trocknen und in eine Schüssel geben.

2 Frischkäse mit der Sahne verrühren. Den Räucherlachs fein würfeln. Den Dill abbrausen und trocken schütteln. Etwas Dill zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken. Lachs und Dill unter den Frischkäse rühren. Mithilfe von zwei Löffeln aus der Masse je 2 Nockerln formen und auf einen Teller legen.

3 Für das Dressing die Zwiebel, den Essig und die Sahne in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Dressing über den Feldsalat geben und kurz durchmischen. Den Salat zu den Nockerln auf die Teller geben. Das Toastbrot goldbraun rösten, diagonal durchschneiden und auf die Teller legen.



Orangen-Möhren-Cremesuppe

mit Makrele

3 Orangen

600 g Möhren

2 Zwiebeln

2 EL Butterschmalz

2 TL Zucker

200 ml Weißwein

400 ml Gemüsebrühe

200 ml Orangensaft

200 g Sahne

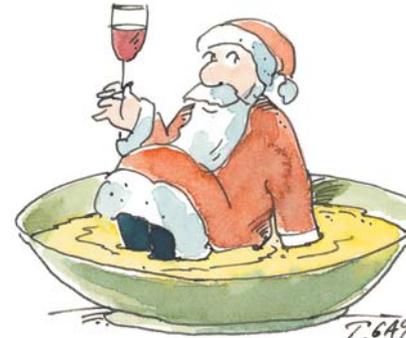
1 TL Sahnemeerrettich

Salz, Pfeffer

150 g geräucherte Makrele

mit Pfeffer

1/2 Bund Schnittlauch



FÜR 4 PORTIONEN

1 Die Orangen schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt ist, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben hobeln.

2 Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, den Zucker zugeben und schmelzen. Möhren und Zwiebelwürfel darin 2 Minuten unter Rühren andünsten.

3 Die Orangen zu den Möhren geben, mit dem Weißwein, der Gemüsebrühe und dem Orangensaft aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 35 Minuten kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

4 4 Esslöffel Möhrenscheiben aus der Suppe nehmen und die Suppe mit einem Schneidstab pürieren. Die Sahne zugeben, nochmals aufkochen und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen.

5 Die Makrelenfilets in mundgerechte Stücke zupfen. Den Schnittlauch waschen und in 3 Zentimeter lange Stücke schneiden.

6 Die Möhrenscheiben auf 4 tiefe Teller verteilen und mit der Suppe auffüllen. Die Makrelenstücke in die Suppe geben und mit Schnittlauch bestreut servieren.



Paprikasuppe

mit frittiertem Lauch und Klößchen aus Ziegenkäse

140 g Ziegenquark
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
je 2 kleine Paprikascho-
ten, rot und gelb
4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark

100 ml Weißwein
700 ml Hühnerbrühe
1/2 Bund Thymian
60 g Toastbrot
35 g weiche Butter
3 Eigelb
Salz

weißer Pfeffer
1 Stange Lauch
1 EL Mehl
Öl zum Ausbacken

FÜR 4 PORTIONEN

1 Ziegenquark in einem sauberen Küchentuch für mindestens 3 Stunden aufhängen und abtropfen lassen.

2 Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Paprikaschoten vierteln, entkernen, kalt abspülen und ebenfalls klein schneiden. Zusammen mit Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit Wein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen.

3 Für die Klößchen Thymian zupfen und fein schneiden. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die Butter verrühren, nach und nach die Eigelbe hinzufügen, dann Quark, die Toastbrotkrume und den Thymian. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Etwas Klößchenmasse in die Hand nehmen, mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und in kochendes Salzwasser abstreifen. Mit der restlichen Masse genauso verfahren. Temperatur des Wassers reduzieren und gar ziehen lassen. Fertige Klößchen in den Suppentassen verteilen und warm halten.

5 Lauch putzen, längs halbieren und waschen. Gut abtropfen lassen und in 6 Zentimeter lange, dünne Streifen schneiden. Nochmals auf Küchenkrepp trocknen und mit dem Mehl vermengen. In 175 °C heißem Öl etwa 40 Sekunden goldbraun frittieren, herausnehmen und abtropfen lassen, salzen.

6 Suppe pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Erneut aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Klößchen und dem frittierten Lauch servieren.

Erst kocht man
stundenlang und
dann ist keiner
da!

Ding
Dong





Zucchini cremesuppe

mit Lachs

3 kleine Zucchini
1 Schalotte
1/2 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1/2 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer

100 g Sahne
100 g Räucherlachs



FÜR 4 PORTIONEN

- 1** Die Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
- 2** Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Zucchini kurz mitdünsten. Die Brühe angießen und die Suppe zugedeckt etwa 15 Minuten kochen lassen.
- 3** Die Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne angießen. Den Lachs in feine Streifen schneiden und unterrühren.

Luxusvariante:

Zusätzlich 200 Gramm frische, ausgepulte Krabben und 4 Zentiliter trockenen Sherry unterrühren. Die Suppe nach Belieben noch mit 2 Eigelben binden, sie dann aber nicht mehr kochen lassen.



Cremige Krebssuppe

1 gekochter Taschenkrebs
(etwa 400 g)

200 g Lauch, Sellerie und
Möhre (gemischt)

1 Schalotte

1 EL Butter

400 ml Fischfond

300 g Sahne

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

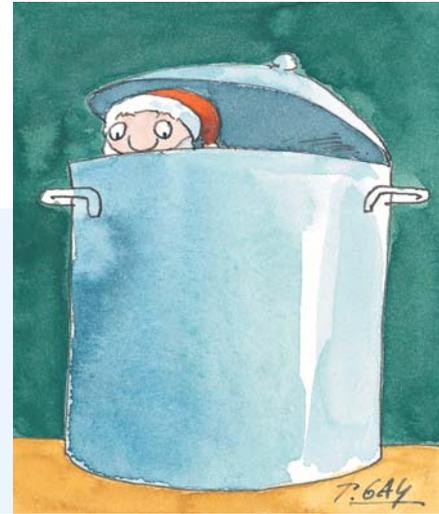
etwas Zitronensaft

abgeriebene Schale von

1 unbehandelten Zitrone

1/4 Bund Rucola

1 TL Kräuterbutter



FÜR 4 PORTIONEN

1 Das Krebsfleisch aus den Scheren und dem Panzer auslösen und etwas kleiner schneiden. Das Gemüse waschen, Lauch putzen, Sellerie und Möhre schälen. Das Gemüse in feinste Streifen schneiden.

2 Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In der heißen Butter andünsten, mit Fischfond aufgießen und 10 Minuten leise kochen lassen.

3 Sahne in den Fischfond gießen und nach dem ersten Aufkochen 5 Minuten ziehen lassen. Die Gemüsestreifen einlegen und in wenigen Minuten bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas -schale würzen.

4 Den Rucola waschen, trocken schwenken und in Streifen schneiden. Das Krebsfleisch mit Kräuterbutter belegen und 20 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen.

5 Auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und mit dem Sahnesüppchen begießen. Üppig mit Rucola bestreuen.



Fischgerichte

Gefülltes Forellenfilet mit Kräuterschaum

Zander in der Salzkruste mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

Seeteufel-Osso-Buco in Gewürzkruste

Lachsforelle auf Risotto mit Mangoldstreifen

Fischfondue

Gefülltes Forellenfilet

mit Kräuterschaum

4 Forellenfilets mit Haut	gine, fein gewürfelt	2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt	4 Eigelb
20 g Butter	1 TL Tomatenmark	abgeriebene Schale von 1/2 Limette	50 g Butter
2 Schalotten, fein gewürfelt	2 EL gehackte Basilikumblätter	40 g Butter	je 1 EL Petersilie, Estragon, Kerbel, gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt	1 EL gehackte Petersilie	150 ml Weißwein	1 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
je 50 g Zucchini, rote und gelbe Paprika, Aubergine	2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt	100 ml Fischfond	Salz
		2 EL weißer Portwein	Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR 4 PORTIONEN

1 Forellenfilets waschen, trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten auf ein Brett legen. Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten. Zucchini-, Paprika- und Auberginenwürfel dazugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark dazugeben und nochmals durchschwitzen. Alles in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Basilikum und Petersilie dazugeben, Ricotta untermischen.

2 Forellenfilets salzen und pfeffern, etwas von der Fülle daraufgeben und jeweils zur Hälfte einklappen. Die Filets vorsichtig in einen Dämpfeinsatz legen.

3 Im zum Dämpfeinsatz gehörenden Topf die roten Zwiebeln, den Knoblauch und die Limettenschale in der Butter anschwitzen,

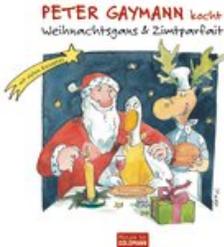
mit Wein, Fischfond und Portwein aufgießen, mit Salz würzen. Den Dämpfeinsatz auf den Topf geben, bei geschlossenem Deckel die Forellen ca. 5 Minuten dünsten.

4 Die Forellen aus dem Dämpfeinsatz nehmen, vorsichtig die Haut abziehen und warm stellen. Den Fond durch ein feines Sieb gießen und einreduzieren.

5 Die Eigelbe über einem heißen Wasserbad mit dem Fischfond cremig aufschlagen, dann die Butter unterrühren. Die gehackten Kräuter unterziehen.

6 Die Forellen vorsichtig auf Teller legen, mit der Sauce servieren.





Peter Gaymann

Peter Gaymann kocht. Weihnachtsgans & Zimtparfait

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Pappband, 80 Seiten, 21,0 x 21,0 cm
ISBN: 978-3-442-39125-7

Mosaik Verlag

Erscheinungstermin: November 2007

Weihnachtliche Rezepte, garniert mit einer Prise Humor

Peter Gaymann schwingt diesmal nicht nur den Bleistift, sondern auch den Kochlöffel. Heraus kommt dabei ein ganz besonderer Genuss für alle, die gutes Essen und gelungene Cartoons lieben. Serviert wird das Beste zur Winter- und Weihnachtszeit von feinen Kleinigkeiten bis zum kompletten Festtagsmenü, gewürzt mit einer satten Prise von Gaymanns unverwechselbarem Witz und Scharfsinn.

Über 30 Verwöhnideen mit Fisch, Geflügel und Fleisch und leckere vegetarische Alternativen sorgen für gelungene Festtage. Klassisch oder exotisch verfeinert kommt jeder auf seinen Geschmack: Seeteufel-Osso-Bucco in Gewürzkruste, Gänsekeulen mit Beifuß, Weißmohnpudding, Orangensorbet in der Schale ...

Die eingestreuten Cartoons machen das Kochen zum doppelten Vergnügen und bringen gute Laune in die Küche.

- Das Geschenk für Genießer
- 30 Verwöhnideen für festliche Menüs, serviert mit weihnachtlichen Cartoons