

.....
Dessert:
Zimtparfait
mit
Zwetschgencoulis

Zwetschgencoulis

Zutaten (Zwetschgencoulis für 4 Personen):

- Gekauftes Zimtparfait*
- 1 kg tiefgefrorene Zwetschgen
- 2 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 EL (Zwetschgen-)Wasser

Zubereitung:

Zwetschgen, Zucker, Zimtstange und (Zwetschgen-)Wasser zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Danach Zimtstange entfernen, Coulis pürieren und durch ein Sieb streichen.

Anrichten:

Parfait 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Coulis nach Belieben leicht erwärmen und als kleinen See auf den Tellern anrichten, danach das Parfait wie eine Insel hineinlegen. Nach Belieben mit einem Tupfer geschlagenem Rahm oder einem Blättchen Zitronenmelisse garnieren und rasch servieren.

*Zimtparfait selber machen:

Werner Rothens Rezept auf

www.in-online.ch



in-online.ch

**Weihnachtsmenü
für Geniesser**

Tipps von Spitzenkoch Werner Rothen



Last-Minute-Dinner mit Genussgarantie



Berns erste Adresse

Werner Rothen (48) ist Chef des Berner Restaurants Schöngrün – der ersten Adresse für Spitzengastronomie in der Bundeshauptstadt. Das Lokal in der denkmalgeschützten Villa neben dem Zentrum Paul Klee wird im Gastroführer Gault/Millau mit 17 Punkten bewertet. Rothen wechselte 2005 vom 5-Sterne-Hotel «Schweizerhof» ins «Schöngrün», seitdem legte das Gourmetlokal um zwei Punkte zu.
www.restaurants-schoengruen.ch

Weihnachten – ein traditionelles Familienfest: Zusammen essen, den Weihnachtsbaum bestaunen und danach die Bescherung. Doch das heilige Fest muss nicht immer nach dem gleichen Muster ablaufen – und das Menü darf durchaus mal variieren. IN liefert Tipps für Spontane und Spätentschlossene: Das «Last-Minute»-Weihnachtsmenü des Berner Spitzenkochs Werner Rothen.

Sie haben sich noch keine Gedanken gemacht, was Sie an Heiligabend oder an Weihnachten auf den Tisch zaubern wollen? Oder sind mutig genug, mal auf den eingekauften Truthahn, das Filet im Teig oder das Fondue Chinoise zu verzichten? Dann sind die Tipps von Werner Rothen das Richtige für Sie! Ihnen bleibt gerade noch genug Zeit, um die Zutaten einzukaufen. Und für alle, die nicht so spontan sind: Das Menü eignet sich auch für Silvester!

Vorspeise: Riesencrevetten an Mangosalat

- Zutaten (für 4 Personen):**
- 12 Riesencrevetten
 - 2 Mangos (wenn möglich Thai), eine in 2,5 mm dicke Scheiben geschnitten, die andere in kleine Würfel geschnitten
 - 1 Limette
 - 2 Zweige Koriander
 - 1 Tomate, in kleine Würfel geschnitten
 - 4 Lebkuchenrechtecke (ca. 8 x 4 cm)
 - 2 EL Butter
 - 1 EL Rohrzucker
 - 2 dl Kokosmilch
- Einige Blätter Nüsslisalat zum Garnieren
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Zubereitung: Mangosalat: In Würfel geschnittene Mango und Tomate mit Limettensaft, Rohrzucker, Olivenöl, schwarzem Pfeffer und Koriander anmachen.

Anrichten: Den Lebkuchen in die Mitte der 4 vorgewärmten Teller platzieren. Die in Butter angebratenen und mit Salz und Pfeffer gewürzten Crevetten in die Mangoscheiben einwickeln und auf den Lebkuchen legen. Mit dem Mangosalat und den Nüsslisalat-Blättern dekorieren. Das Ganze leicht mit Kokosmilch (erwärmte und mit Handmixer geschäumte Kokosmilch) beträufeln und sofort servieren.

Hauptgang: Rindsfilet mit Kartoffelgratin und gefülltem Wirz

- Rindsfilet und Sauce – Zutaten (für 4 Personen):**
- 600 Gramm Rindsfilet (Mittelstück)
 - 2 dl Madeira
 - 1 Schalotte, grob geschnitten
 - 2 dl Kalbsjus
 - 100 Gramm Butter
 - 1 Zweig Thymian
- Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Das Filet im heissen Sonnenblumenöl goldgelb braten und im Ofen ca. 10 Minuten bei 120 Grad braten (Kerntemperatur: 45 Grad). Die Schalotte mit dem Madeira und dem Thymian zur Hälfte einkochen. Nun den Kalbsjus beigegeben und wiederum zur Hälfte einkochen, durch ein feines Sieb passieren und mit der Hälfte der Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch kurz in der restlichen Butter in einer Bratpfanne rundum anbraten, damit es heiss wird. Danach in vier gleich grosse Scheiben schneiden, mit der Sauce umgeben, mit Salz leicht würzen und servieren.

- Kartoffelgratin – Zutaten (für 4 Personen):**
- 4 grosse, fest kochende Kartoffeln, geschält und in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 3 dl Rahm
 - 1 Lorbeerblatt
 - 0,5 dl Olivenöl
 - 100 g Greyerzer, geraffelt
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Die Kartoffeln im kalten Wasser gut wässern. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, den zerdrückten Knoblauch kurz darin rösten. Die gut abgetropften Kartoffelscheiben beigegeben und kurz mitrösten, den Rahm dazu giessen und kurz aufkochen. ACHTUNG: Nicht anbrennen lassen! Danach würzen, in eine Gratinform gleichmässig verteilen, mit dem Käse bedecken und in einem mit 160 Grad vorgeheizten Ofen gar backen (ca. 40 Minuten). In vier gleich grosse Stücke schneiden und servieren.

- Gefüllter Wirz – Zutaten (für 4 Personen):**
- 1 Kopf Wirz
 - 2 dl Rahm
 - 1 dl Geflügelbouillon
 - 30 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung: Vier grosse Wirzblätter im kochenden Salzwasser blanchieren und sofort im Eiswasser abschrecken, damit das Blattgrün erhalten bleibt. Den Rest in feine Streifen schneiden, ebenfalls kurz in kochendem Wasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen, in der heissen Butter andünsten, mit dem Rahm auffüllen und darin gar kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wirz danach in die vier vorbereiteten Blätter verteilen, zu vier gleich grossen Bündeln formen, in der Geflügelbouillon kurz im Ofen aufwärmen und servieren.