

XMAS 2001

Weihnachten ist Kochen anders...

Viel Geheimnisvolles passiert zwischen Nikolaustag
und dem Heiligen Abend, wenn der Duft der
vorweihnachtlichen Hausbäckerei das ganze Haus durchzieht.

Zu dieser Zeit gehört der weltberühmte Nürnberger
Christkindlesmarkt
genauso wie die kleine Kapelle in Oberndorf,
wo man zum ersten Mal „Stille Nacht, heilige Nacht“ gesungen
hat.

Ähnlich wie der Andachtsjodler, der Höhepunkt der bäuerlichen
Christmette,
ist das Weihnachtsmenu die Krönung eines kulinarischen Jahres.
Und wenn man ehrlich ist: zu keiner Zeit des Jahres
gibt man sich in der Küche mehr Mühe als zu Weihnachten.

Damit das so bleibt, haben wir für den Heiligabend
etwas Klassisches ausgewählt.

Das Fondue Bourguignonne

Und nun kommt die Bescherung.
Der Küchenchef verrät am heutigen Heiligabend
seine Saucenrezepte.

Wir wünschen Euch ein gesegnetes Weihnachtsfest,
ein ganz tolles Jahr 2002
und einen himmlischen Genuss bei Kerzenlicht und Christmas
Songs
Guten Appetit!

Heiligabend 2001

Fonduerezepte

Grundrezept

700g Majo, 1 1/2 Becher Sahne, 450g Crème Fraiche, 150g Joghurt ergeben eine Basis für 5 Saucen von 300g pro Sauce.

Bananen-Curry Sauce

2 Bananen, Zitrone, 3 Teelöffel Currypulver, nach Geschmack 3-4 scharfe Pepperoni aus dem Glas. Vorsicht! Schärfe kommt erst beim Nachgeschmack.

Curry-Mango- Sauce

Ketchup, Currypulver, Zitrone, Mangochutney oder Früchte

Chili- Sherry Sauce

Chuilisauce aus der Flasche, scharfe Pepperoni oder Chilischoten bunter Pfeffer, Sherry Fino, evtl etwas Sahne

Diable- Sauce (Cocktail scharf)

Ketchup. Paprikapulver scharf, Cayennepfeffer, Paprika edelsüß, grüner Pfeffer, Weinbrand

Knoblauch- Sauce

Frischer Knoblauch, ca. 3 Zehen gepresst, etwas geschlagene Sahne, tiefgefrorene Kräuter, Salz, Pfeffer, Weinbrand

Cumberland- Sauce

3 Eßlöffel Cumberland-Sauve, 1 Banane, Zitrone, geschlagene Sahne

Preiselbeer Chutney

1 Gemüsezwiebel würfeln, mit 2 Eßlöffel braunem Zucker, 200 ml Essig und Pfeffer 20 Minuten einkochen, 2 Eßlöffel Preiselbeeren unterheben

Für das Fonduegerät Spiritus oder Brennpaste nicht vergessen. Je nach Gerät benötigt man 1 kg bis 1 1/2 kg Biskin.