



GANZ IN ROT

Kulinarisches Silvestermenü in fünf Gängen



Weil Rotes an Silvester Glück bringen soll, serviert unsere Gourmet-Köchin Ihnen ein Silvestermenü mit roten Speisen, vom ersten Gang bis zum Dessert. Probieren Sie die Rezepte von Hummer-Bisque über Entenbrust mit Süsskartoffelstock bis zur pffiffigen Beeren-Grütze mit Schokoladencrumble.

Mit viel Leidenschaft hat Diana Krauss Rezepte für ein Fünf-Gänge-Menü kreiert, das Sie ihrer Familie und Freunden am Silvesterabend mit noch mehr Begeisterung auftragen können. Denn es ist nicht nur irgendein Menü: Rot zieht sich als Farbe sichtbar durch alle Speisen. Und das soll Glück fürs kommende Jahr bringen. Ursprünglich kommt die Tradition aus Italien: Dort trägt man in der Silvesternacht rote Unterwäsche, in der Hoffnung, im neuen Jahr erfolgreich zu sein. Also schnell noch ins rote Spitzenhöschen schlüpfen, den Tisch mit roten Servietten eindecken und dann in vollen Zügen das exquisite Silvestermenü genießen. Wir wünschen viel Glück in 2016!

Rotes Silvestermenü für glückliche Gäste



Duett vom Randensalat mit schwarzem Sesam

Zutaten

- 600 g frische Randen (oder gekocht)
- 1 Schalotte
- 4 EL Walnussöl
- 3 EL dunkler Balsamico
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Akazienhonig
- Zitronensaft
- Salz
- Weisser Pfeffer
- ½ EL schwarzer Sesam
- 500 ml Sonnenblumenöl
- 1 Schalotte

Zubereitung

Für das Stroh: Eine Rande in hauchdünne Streifen schneiden und im heißen Sonnenblumenöl zu Chips ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen.

Die restlichen Randen etwa 25 - 45 Minuten in gesalzenem Wasser weich kochen und anschliessend in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen und in ein Zentimeter grosse Würfel schneiden. Aus Balsamicoessig, Sojasauce, Walnussöl, Zitronensaft und Honig eine Marinade herstellen. Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten und zum Dressing geben. Schalotte in feine Würfel hacken und auch zum Dressing geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Salat damit marinieren. Den Salat mittig auf dem Teller anrichten, mit Kresse und dem Stroh ausgarnieren.

Tipp: Ziehen Sie beim Zubereiten am besten eine Schürze und Gummihandschuhe an, da die Randen stark färben.

Bild: michelangeloop, iStock, Thinkstock