

GANZ IN ROT

Kulinarisches Silvestermenü in fünf Gängen



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 pfiffigen Beeren-Grütze mit Schokoladencrumble.

ein Fünf-Gänge-Menü kreiert, dass Sie ihrer Familie und Freunden am Silvesterabend mit noch mehr Begeisterung auftischen 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



• 100 g Butter

1 Zwiebel

• ½ Stange Lauch, der weisse Teil

1 Hummer oder nur 500 g Karkassen

• 200 g Sellerie, fein gehackt

2 Karotten

- Trockener Weisswein zum Ablöschen
- 1 EL Zitronensaft

600 ml Brühe

1 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

250 ml Rahm

Zubereitung

Hummerfleisch aus den Scheren lösen. Den Körperpanzer und den Schwanz entfernen. Alle ungeniessbaren Teile

Cognac zum Abschmecken

und den Schwanz entfernen. Alle ungeniessbaren Teile wegwerfen. Die Schalen in grosse Stücke hacken. Butter in einem grossen Topf erhitzen und die Karkassen anbraten. Zwiebel, Lauch, Karotte, Sellerie und Tomatenmark dazugeben und unter ständigem Rühren eine

Den Hummer auslösen und das Fleisch, die Leber und bei

weiblichem Hummer den Rogen kühl stellen.

Minute anrösten. Das Ganze mit Weisswein ablöschen und mit der Brühe zu einem Fischfond aufgiessen. Hitze zurückschalten und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

zurückschalten und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Anschliessend die Suppe durch ein feines Sieb passieren, die Karkassen und das Gemüse wegwerfen.

pürieren, bis sie sehr cremig ist. Mit Sahne, Zitronensaft und Cognac abschmecken. Fleisch des Hummers anbraten und als Einlage zur Bisque servieren.

Die Leber und den Rogen zur Suppe geben und im Mixer

Bild: Fudio, iStock, Thinkstock