

Escoffier



Escoffier GmbH
Frauenstr. 31
D-82216 Maisach
Tel.: +49 (0)81 41/93 90
www.escoffier.de

Mat.-Nr. 5570371009

Escoffier

» Weihnachten à la carte «



*„Mein Tipp für die Zutaten:
Nehmen Sie von allem nur das Beste!“*

Alle Jahre wieder kommt nicht nur das Christuskind, sondern taucht auch die Frage auf: Was koche ich nur zu Weihnachten? Sternekoch Alfons Schuhbeck hat da ein ganz einfaches Erfolgsrezept: Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche, vor allem auf wenige, aber hochwertige Zutaten.

Bestes Beispiel dafür sind die neuen exquisiten Premium-Fonds von Escoffier, die so aufwendig und klassisch zubereitet werden, dass sie mit wenigen, aber hochwertigen Zutaten auskommen. Durch unsere hervorragende Rezeptur kommen wir ohne Glutamatzusatz, und Konservierungsstoffe aus. Damit zaubern Sie im Handumdrehen leckere Saucen und Suppen vom Feinsten. Ein Genuss, nicht nur in der Weihnachtszeit.

Zum Feste nur das Beste verspricht auch unser kleines, aber feines Rezept-Menü. Einfach ausprobieren und genießen – Weihnachten à la carte.

Herzlichst Ihr

(Alfons Schuhbeck)



INHALT



Vorspeisen:

Ziegenkäse-Croûton mit Birnen-Senf-Sauce

Getrüffelte Kartoffel-Cremesuppe mit gebratenen rosa Champignons

Gefüllte Nudeln auf Wintergemüse



Hauptspeise:

Lachs im Blätterteigmantel „Florentiner Art“



Nachspeise:

Elsässer Pflaumen-Mousse mit Orangenfilets



Ziegenkäse-Croûton mit Birnen-Senf-Sauce

(4–6 Portionen)

Zutaten:

- 6 Scheiben Baguette (ca. 1 cm dick)
- 1 Ziegenkäserolle
- 8 EL Olivenöl
- 2–3 EL gehackter Rucola
- 6 Scheiben knusprig gebackener Frühstücksspeck

Von Escoffier benötigen Sie:
1 Glas Birnen-Senf-Sauce

Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze die Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun rösten. Die Croûtons auf ein Backblech legen und mit dem Rucola bestreuen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf den Rucola setzen. Croûtons unter den Grill Ihres Backofens schieben und den Käse kurz überbacken.

Serviervorschlag:

Ziegenkäse-Croûton auf einen Teller setzen, mit der Speckscheibe und wenig Salat garnieren. Birnen-Senf-Sauce auf dem Teller anrichten.





Getrüffelte Kartoffel-Cremesuppe mit gebratenen rosa Champignons

(4–6 Portionen)

Zutaten:

500 g geschälte, mehlig kochende Kartoffeln
150 g rosa Champignons
600 ml heißer Escoffier Geflügelfond
200 ml süße Sahne, 1 TL zerriebene Knoblauchzehe, 50 g Butter
2 Teelöffel Escoffier Trüffelcreme, 2 Esslöffel gehackte Petersilie
4 Scheiben Toastbrot, Muskatnuss gemahlen, weißer Pfeffer aus der Mühle
Zum Garnieren: Escoffier Trüffel-Carpaccio und Kresse

Von Escoffier benötigen Sie:
Geflügelfond, Trüffel-Carpaccio, Trüffelcreme

Zubereitung:

Die Kartoffeln in grobe Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit wenig Wasser weich kochen, anschließend das Kochwasser abgießen.

Die gekochten Kartoffeln gut stampfen. Butter dazugeben, heißen Geflügelfond zugießen und mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Sahne und die gehackte Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen und mit der Trüffelcreme verfeinern.

Champignons trocken säubern, vierteln und in einer Pfanne bei starker Hitze braten und mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Aus Toastscheiben runde Taler ausstechen, mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun rösten.

Serviervorschlag:

Die Suppe in die Tassen gießen. Je einen gerösteten Brotteller in eine Suppentasse geben, darauf die gebratenen Pilze anrichten.
Als Garnitur ein paar Kressenfäden und Trüffel-Carpaccio anlegen.



Gefüllte Nudeln auf Wintergemüse

(4 Portionen)

Zutaten:

1 Beutel gefüllte Nudeln aus dem Kühlregal (z. B. Tortelloni 250 g)
1 Bund Suppengrün (Karotten, Brokkoli, Lauch und Sellerie, Petersilie)
1 Glas Escoffier Bratenfond, Escoffier Waldpilzsauce, 2 EL Butter
1 EL Puderzucker, 1 TL Tomatenmark, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Von Escoffier benötigen Sie:
Bratenfond, Waldpilzsauce

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und schälen. Karotten und Lauch in Scheiben, Sellerie in Stifte schneiden, den Brokkoli in Röschen teilen. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Puderzucker zugeben. Den Zucker leicht karamellisieren.

Das vorbereitete Gemüse zugeben und 3–4 Minuten unter Rühren dünsten.

Das Tomatenmark zugeben und mit dem Gemüse vermischen. Mit etwa 100 ml Bratenfond ablöschen und komplett reduzieren. Erneut etwa 100 ml Bratenfond eingießen und reduzieren. Den Vorgang noch einmal wiederholen.

Das Gemüse ist nun gar. Die Petersilie zugeben und mit Pfeffer würzen. Gegebenenfalls etwas Salz zugeben.

Gefüllte Nudeln laut Herstellerangaben zubereiten. Anschließend in wenig zerlassener Butter schwenken. Escoffier Waldpilzsauce zubereiten.

Serviervorschlag:

In die Mitte eines Tellers mit Hilfe eines Portionierings etwas Gemüse anrichten. Darauf die Nudeln geben, den Ring wegnehmen und rundum die Sauce angießen.

Tipp:

Restlichen Fond stark reduzieren, eventuell leicht binden und als zweite Sauce anrichten.



Lachs im Blätterteigmantel „Florentiner Art“ (4 Portionen)

Zutaten:

2 gefrorene Blätterteigplatten (etwa 20 x 10 cm), 1 aufgeschlagenes Eigelb
4 Lachsfilets à 100 g, Saft von ½ Zitrone, 600 g blanchierter Blattspinat
1 fein gewürfelte Schalotte, 2 EL Butter, 2 EL Escoffier Sweet-Mustard-Sauce
½ zerriebene Knoblauchzehe, weißer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss, Salz

Für die Schalotten-Butter-Sauce:

1 EL Butter, 40 g fein gewürfelte Schalotten, 50 ml trockener Weißwein
200 ml Escoffier Fischfond, 80 g kalte Butterflocken, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Von Escoffier benötigen Sie:
Fischfond, Sweet-Mustard-Sauce

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Lachs salzen und mit Zitronensaft übergießen.
Schalottenwürfel in Butter dünsten, den Blattspinat zugeben, kurz erhitzen
und mit Knoblauch, Pfeffer, Muskat, Sweet-Mustard-Sauce und Salz würzen und
etwas abkühlen lassen. Blätterteigplatten auftauen, dünn ausrollen (35 x 15 cm).
Auf jede Platte ¼ des Spinats der Länge nach auf den Teig setzen (wenig breiter
als das Lachsfilet), dabei an der Längskante einen 4 cm breiten Rand lassen.
2 Lachsfilets auf den Spinat legen und mit ¼ des Spinats abdecken.
Den Blätterteig wie einen Strudel aufrollen, die Enden nach unten einschlagen
und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Oberflächen mit Eigelb
einstreichen und 12–15 Minuten backen.

Schalotten-Butter-Sauce:

Die Schalotten in Butter 2–3 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und völlig
reduzieren. Den Fischfond zugeben, aufkochen und um 2/3 reduzieren. Topf vom
Herd nehmen und nach und nach die Butter einschwenken (nicht kochen). Mit Salz
und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufmischen.

Serviervorschlag:

Den Lachs portionieren, in der Mitte des Tellers anrichten und rund um den
Fisch die Sauce angießen. Mit Tomatenwürfeln und Kartoffelperlen garnieren.



Elsässer Pflaumen-Mousse mit Orangenfilets

(4–6 Portionen)

Zutaten:

200 g Orangensaft, 250 g Sahne, 3 Blatt weiße Gelatine
40 g Zucker, 95 g Escoffier Pflaumen-Sauce

Für die Orangenfilets:

2 Orangen, 1 Glas Escoffier Orangen-Rosinen-Sauce

Von Escoffier benötigen Sie:

Pflaumen-Sauce, Orangen-Rosinen-Sauce

Zubereitung:

Gelatine in kaltes Wasser geben und einige Minuten quellen lassen. Orangensaft und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und vom Herd ziehen. Gelatine gut ausdrücken und im Orangensaft auflösen. Escoffier Pflaumen-Sauce zugeben. Den Ansatz abkühlen, bis sich ein leichtes Gel bildet. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen.

1/3 der geschlagenen Sahne in den Ansatz geben und verrühren. Die restliche Sahne zugeben und luftig unterheben. Mousse in Stürzförmchen umfüllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank stocken lassen.

Orangenfilets:

Orangen schälen und das Orangenfruchtfleisch aus den Zwischenhäutchen ausschneiden. Orangenfilets mit 1–2 EL Escoffier Orangen-Rosinen-Sauce verfeinern.

Serviervorschlag:

Elsässer Pflaumen-Mousse mittig auf einen Teller setzen. Rundherum die Orangenfilets anlegen, mit Minzblättchen garnieren und die restliche Sauce auf die Teller verteilen.

Gutes Gelingen – mit unseren „5-Sterne-Köchen“.



Fonds

👑 Fonds sind die Basis feiner Suppen und Saucen. Aber auch für die Zubereitung von Risottogerichten sind sie eine wertvolle Zutat.



Sauce Duett

👑 Gourmetsaucen auf Fondbasis. Fond und feine Zutaten werden erst beim Kochen zusammengeführt und garantieren höchsten Genuss, wie frisch zubereitet.



Kalte Saucen

👑 Raffinierte Saucenspezialitäten – von klassisch bis exklusiv – zur Verfeinerung zahlreicher Gerichte und als idealer Begleiter zum Fondue.



Beilagen-Saucen & Senf-Saucen

👑 Hochwertige Frucht-Saucen in je vier Sorten verleihen vielen Gerichten das köstliche Extra. Ideal auch als Kochzutat. Oder einfach direkt aus dem Glas ohne Aufwärmen verwenden.



Trüffel

👑 Eine exquisite Gourmet-Spezialität in drei klassischen Varianten.

Schnell gekocht, aber wie frisch zubereitet.

Wenn es mal etwas schneller gehen muss, empfiehlt Alfons Schuhbeck Soup Duett: Dabei werden der hochwertige Suppenfond und die edlen Ingredienzien getrennt aufbewahrt und vereinigen sich erst beim Kochen. So bleiben alle Aromen erhalten und die Suppe schmeckt stets wie frisch zubereitet.



Der obere Teil enthält eine ausgesuchte **Komposition** aus z.B. erlesenen Gemüsen, Kräutern und Gewürzen bis hin zu feinstem Fisch.



Im unteren Teil ist raffinierter **Fond** aufbewahrt.



Mehr Infos zu unseren Feinkostprodukten finden Sie auf www.escoffier.de.