

Häppchen für das Fest

Keine (allzu) teuren Zutaten, leicht nachzukochende Rezepte: Der junge Profikoch

David Geisser hat für die GlücksPost-Leser ein gluschtiges **Weihnachtsmenü** kreiert.

Gugelhopf

Für ca. 18 kleine Förmchen oder eine grosse Gugelhopf-Form
Teig: 150 g Sultaninen, 100 ml Rum, 250 g Butter, 250 g Rohrzucker, 4 Eier, 200 g Crème fraîche, 150 g Mandeln, gemahlen, 1 Zitrone, unbehandelt, 200 g Weissmehl, 15 g Backpulver
Zuckerguss: 150 g Puderzucker, 50 ml Zitronensaft, frisch gepresst
Nach Belieben Dekorzuckerblumen

- 1 Die Sultaninen über Nacht im Rum einlegen.
- 2 Butter, Zucker und Eier miteinander schaumig rühren. Danach die Crème fraîche und die gemahlene Mandeln dazu mischen. Nun die eingeweichten Sultaninen unter die Masse heben. Die Schale der Zitrone mit einer feinen

Raffel abreiben und mit dem Mehl und dem Backpulver gut unter die Kuchenmasse heben.

3 Die Masse in kleine Gugelhopf-Förmchen füllen und ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene bei 180 Grad goldbraun backen. Bei einer grossen Backform verlängert sich die Backzeit um ca. 15 Minuten.

4 Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischen und die Masse über den Gugelhopfchen verteilen. Nach Belieben mit den Dekorzuckerblumen verzieren.

Tipp: Gemahlene Mandeln, Sultaninen und Rum weglassen, dafür mit gemahlene Pistazien, Cranberries und Limoncello ergänzen.

BUCHTIPP

«Apéro Riche» heisst das neue Buch von David Geisser. Der Profikoch zeigt, wie es geht: Weg mit komplizierten Rezepten und her mit den einfachen und doch raffinierten Gerichten. Im Buch «Apéro Riche» finden alle etwas – denn kleine Häppchen erhalten die Freundschaft. «Apéro Riche» ist im Werd&Weber Verlag erschienen und kostet 49 Franken.



Kürbiscremesuppe mit Amaretto

Für ca. 12 Tassen
Sauce: 1 Zwiebel, 1 mittelgrosser, Hokkaido-Kürbis à ca. 700 g, 500 ml Gemüsebouillon, 100 ml Vollrahm, 2 Msp. Ingwer, gemahlen, 2 Msp. Kardamom, 30 ml Amaretto, 1 EL Lavendelhonig
Olivenöl zum Braten, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

- 1 Die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Kürbis schälen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel in einem Topf mit dem Öl glasig dünsten.
- 2 Danach den Kürbis zugeben, 10 Minuten weiterdünsten, mit

der Bouillon aufgiessen und kochen lassen, bis der Kürbis weich ist.

3 Danach den Rahm zugeben, einmal aufkochen lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer gründlich pürieren. Danach die Gewürze, den Amaretto und den Honig begeben. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Suppe in kleine Suppentassen oder ausgehöhlte kleine Kürbisse füllen und heiss servieren.

Tipp: Kürbiskernöl, Petersilie und Sauerrahm eignen sich als Garnitur hervorragend. Das Kürbiskernöl aus der Steiermark gilt als das beste seiner Art.

Entenbrust an winterlicher Orangensauce

Für 4 Personen
4 Entenbrustfilets, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Msp. Kardamom gemahlen, 1 Msp. Kakao
Sauce: 10 g Butter, 2 EL Rohrzucker, 150 ml frisch gepresster Orangensaft, 150 ml Hühnerbouillon, 1/2 Stange Zimt, 1/2 Vanilleschote, 2 Msp. Kardamom gemahlen, 1 TL Maizena

1 Die Entenbrustfilets unter kaltem Wasser abwaschen und mit einem Haushaltspapier trocken tupfen. Danach die Entenbrustchen auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Mit den Gewürzen würzen, die Hautseite aber nur mit dem Meersalz.

2 Die Brüstchen mit der Hautseite nach unten in eine Bratpfanne geben und bei mittlerer Temperatur die Haut knusprig anbraten, wenden und auf der Fleischseite ebenfalls braun anbraten. Die Entenbrustfilets in den auf 80 Grad vorgeheizten Backofen für 40 Minuten schieben.

3 Den Butter und den Zucker in einem kleinen Topf hellgelb caramolisieren.

4 Mit dem Orangensaft ablöschen und auf ca. die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Anschliessend

mit der Bouillon auffüllen und den Kardamom, die Zimtstange und die Vanilleschote begeben. Wichtig, die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem kleinen Messer auskratzen und ebenfalls in die Sauce geben. Nun die Sauce bei starker Hitze noch ca. 5 Minuten einkochen lassen. Zum Schluss das Maizena mit wenig kaltem Wasser aufrühren und in die kochende Sauce geben und gut umrühren.

Pistazien-Kartoffelbällchen
1 kg Kartoffeln mehligkochend, 2 EL Milch, 80 g Parmesan gerieben, 30 g Butter, 2 Eier, 400 g Pistazien gehackt, Muskatnuss frisch gerieben
Meersalz

1 Die Kartoffeln in der Schale kochen, noch heiss schälen und durchs Passevite drücken. Die Milch, den Butter, 100g gehackte Pistazien und den Parmesan unter die Kartoffelmasse rühren. Wenn die Masse ein wenig abgekühlt ist, dann die Eier ebenfalls begeben, gut vermengen und mit der Muskatnuss und dem Meersalz abschmecken.

