

Weihnachtsmenü: Alaska-Rauchlachs auf Rahmsauerkraut

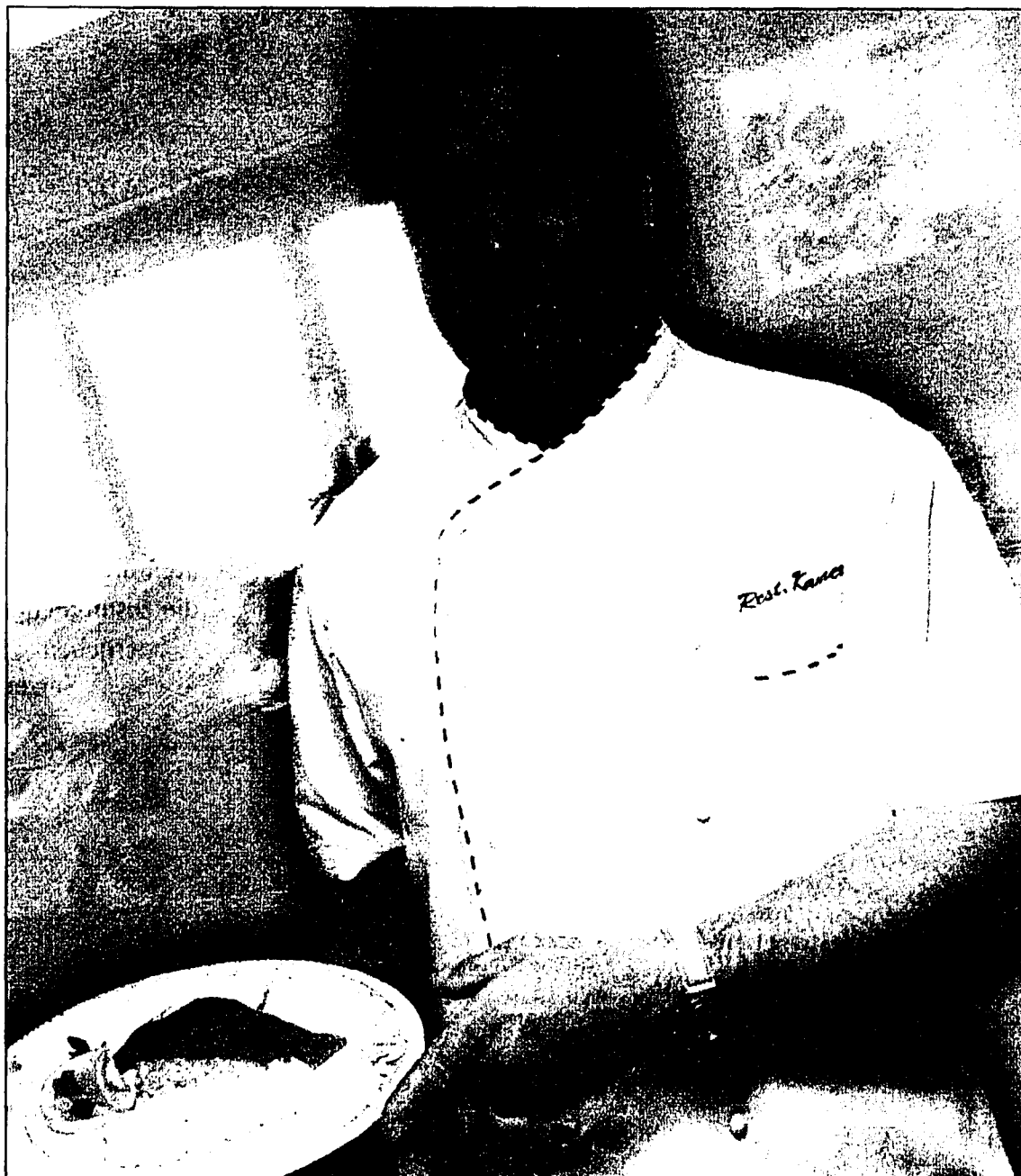
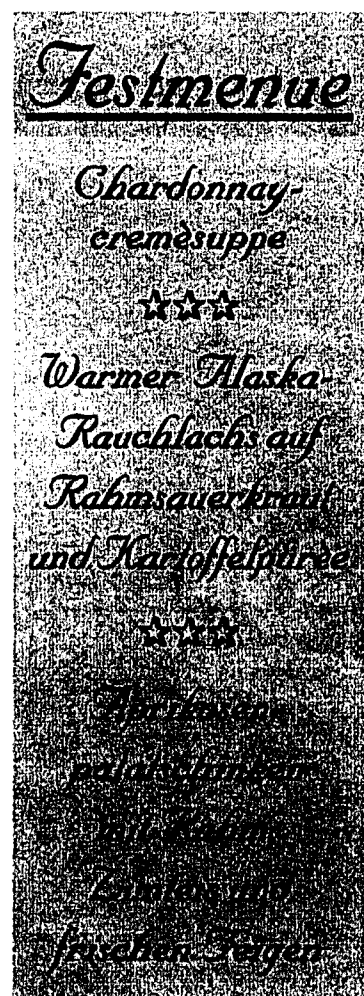
Helmut Kainer zeigt, wie ein festliches Essen einfach zubereitet werden kann

Dass ein köstliches Festmenü nicht stundenlanges Arbeiten in der Küche bedeutet, zeigt Helmut Kainer vom gleichnamigen Restaurant aus Triesenberg. Er hat ein einfaches, aber dennoch pfliffiges Menü zusammengestellt. Die Rezepte sind berechnet für vier Personen. Gutes Gelingen und guten Appetit!

Chardonnay-Cremésuppe

Zutaten:

20 g Butter
1 kleine gehackte Zwiebel
2 dl Chardonnay
2 dl Bouillon
2 dl Rahm flüssig
1 TL Maizena
1 TL Mehl
Prise Salz und Pfeffer



Alaska-Rauchlachs auf Rahmsauerkraut heisst der Festmenü-Vorschlag von Helmut Kainer aus Triesenberg. (Bild: I. Dclacher)

Zubereitung:

Butter mit Zwiebeln leicht anschwitzen, dann mit Chardonnay ablöschen. Mit Bouillon auffüllen und aufkochen lassen, Hälfte von Rahm dazu. Maizena und Mehl mit etwas kaltem Wasser verrühren und in die Suppe rühren, Menge je nach gewünschter Konsistenz. Mit geschlagenen Rahm und Schnittlauch garnieren.

Warmer Alaska-Rauchlachs auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree

Zutaten:

150 g Lachsfilet geräuchert, ohne Haut
500 g fertig gekochtes Sauerkraut ohne ganzen Kümmel
2 dl flüssiger Rahm
30 g Sauerrahm

Zubereitung:

Sauerkraut warm machen, mit Rahm leicht weiterköcheln lassen, zum Schluss den Sauerrahm unterziehen und abschmecken.
Die Lachsfilets ganz kurz auf beiden Seiten anbraten und bei zirka 60 bis 70° C einige Minuten ziehen lassen.
Dazu passt Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln. ★