

Zum Jahreswechsel bereitet **Harald Schultes** besondere Häppchen für Ihre Feier vor

Kochen für den Silvesterabend

Wer gut ins neue Jahr rutschen will, sollte das mit einem vollen Magen tun. Die neue AZ-Serie zeigt, wie Sie als Gastgeber glänzen oder was Sie als Gast gut mitbringen können

Die Stunden vor dem Jahreswechsel erscheinen einem manchmal wie die längsten des Jahres. Warum die Zeit nicht mit gutem Essen überbrücken? Die neue AZ-Kochserie mit Harald Schultes zeigt Ihnen in drei Folgen Rezepte für Silvester: Denn das Beste kommt zum Schluss. Statt eines Silvestermenüs hat Harald Schultes verschiedene Gerichte vorbereitet, die auch auf einem Büffet glänzen. Denn eine Silvesterparty ist selten eine Angelegenheit im Sitzen: Man ratscht, isst einen Happen, tanzt. Unsere Rezepte passen zu dieser besonderen Feiersituation. Praktisch: Bei allen Rezepten können Sie schon am Nachmittag viel vorbereiten, viele Gerichte eignen sich auch dazu, sie auf eine Party mitzubringen. Eine Rezeptsammlung für Gäste und Gastgeber also. Alle Rezepte sind für vier Personen berechnet. Wir starten mit Vorspeisen, morgen gibt es Hauptgänge, zum Schluss kommt klar, das Dessert.

Sophie Anfang



Vize-Lokalchefin Sophie Anfang und Profikoch Harald Schultes mit einer Meeresfrüchte- und einer vegetarischen Vorspeise.



Alle Fotos: Petra Schramek

BLATTSALAT MIT CRUMBLE VOM BLAUSCHIMMELKÄSE

Vegetarisch, praktisch, gut!

Käse und Früchte, nicht zu unrecht ist diese Kombination in Frankreich der Renner!

Zutaten: 200 g gemischter Blattsalat, Chicoreeblätter zur Deko, 1 Birne, etwas Zitronensaft, 150 g Blauschimmelkäse, einige Walnusskerne, 2 TL Zucker, 2 EL weißer Balsamicoessig, 2 EL Olivenöl, 2 Schalotten, 1 TL Honig

- Den Salat putzen. Birne schälen, halbieren und entkernen, danach in ganz dünne Spalten schneiden. Den Blauschimmelkäse in kleine Stücke zerkrümeln.
- Zucker in einer Pfanne erhitzen und, sobald er flüssig ist, die grob zerbrochenen Walnusshälften darin karamellisieren.

ren. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. ● Aus Balsamico-Essig, Olivenöl, Honig und fein gewürfelten Schalotten eine Vinaigrette anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Salatblättern vermengen. ● Die Birnen und den Käse auf dem Salat anrichten, Walnüssen darüber streuen.



So sieht's fertig aus.

HIRSCHRÜCKEN-SPIESS MIT PILZEN UND CRANBERRYS

Herzhaft-süß kombiniert

Sehr edel! Spieße und Pilze können daheim vorbereitet werden. Auf der Party im Glas anrichten.

Zutaten: 300 g Hirschclende, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten, lange Holzspießchen; **Pilze:** 200 g Pilze der Saison (Kräuterseitlinge, Egerlinge, Champignons etc.), etwas Butter, 1 Schalotte, Öl zum Braten, 1 Sträußchen Petersilie; **Dressing:** 2-3 EL Himbeeressig, 1 EL Balsamicoessig, 1 Prise Zucker, ½ TL Senf, 5 EL Olivenöl, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 TL Cranberrys oder Preiselbeeren (TK), Salz, Pfeffer

- Die Hirschclende von Fett und Sehnen befreien und in dünne Scheiben schneiden, mit

- einem Plattier-Eisen klopfen und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Vor dem Servieren auf ein langes Holzspießchen stecken.
- Pilze zerkleinern. Schalotte fein schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Pilze anbraten. Schalotten zufügen und leicht mitbraten. Alles würzen.
- Petersilie abzupfen und hacken. Anschließend Petersilie unterschwenken.
- Für die Salatsauce den Senf mit Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl cremig rühren. Mit den Essigen vermischen, damit eine Salatsauce entsteht. Die Schalotte und Knoblauch sehr fein würfeln und zur Sauce geben. Zum Schluss die Cranberrys untermischen.

● Den Salat in Glasschälchen verteilen und die Pilze darauf anrichten. Mit Salatsauce marinieren und mit dem Hirschrückenstößchen servieren.



Pilze im Glas, Spieß dazu.

CRÊPES GEFÜLLT MIT RÄUCHERLACHS

Voll von der Rolle

Perfekt zum Mitnehmen! Vorbereiten und erst vor Ort aufschneiden.

Zutaten: 300 g Räucherlachs in Scheiben, 1 EL Sahnemeerrettich; **Crêpes:** 100 g Mehl, 150 ml Milch, 2 Eier, 2 EL Petersilie gehackt, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, 60 g Butter zerlassen, **Dillsenf-Sauce:** 2 EL Senf, 1 EL Zucker, 1 Eigelb, 100 ml Pflanzenöl, 2 EL Weißweinessig, 1 EL Honig, 1 Sträußchen Dill, Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Aus den Zutaten einen Crêpesteig zubereiten und die zerlassene Butter unterrühren. Die Pfannkuchen in einer Pfanne ausbacken und auf einen Teller legen.
- Die Crêpes leicht mit dem Sahnemeerrettich bestreichen, Lachs darauf geben, einrollen und kalt stellen.

Vor dem Servieren in Portionen aufschneiden. ● Für die Sauce: Dill zupfen und fein hacken. Senf, Zucker, Eigelb cremig rühren. Langsam das Öl unterrühren. Die Sauce mit Weißweinessig, Honig, Salz, Pfeffer und Dill verrühren.



Crêpes bestreichen.

JACOBSMUSCHELN IM LARDOMANTEL AUF ORANGEN-CHICOREESALAT

Wenn es einmal etwas Ausgefallenes sein soll

Wenn Sie Ihrem Besuch etwas Besonderes gönnen möchten, sind diese Jakobsmuscheln genau das Richtige. Muscheln am Besten tiefgefroren und ohne Schale kaufen!

Zutaten Muscheln: 8 Jakobsmuscheln, 8 Garnelen, 4 Scheiben Lardo, Öl zum Braten, Salz, Pfeffer; **Salat:** 150 g Feldsalat oder Blattsalat der Saison, 1 Orange, 1 Stauden Chicoree, ½ Fenchelknolle, etwas Pernod, 1 TL rosa Pfeffer, 3 EL weißer Balsamico-Essig, Saft von einer ½ Orange, 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

- Die Garnelen von der Schale befreien, unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen und würzen.
- Die Speckscheiben der Länge nach halbieren und um die Muscheln wickeln. Kurz vor dem Servieren etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Garnelen und Mu-

- scheln rundum anbraten.
- Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Orange filetieren, Schale abschneiden und die Filets herauslösen. Das Gerippe ausdrücken und für das Dressing aufbewahren.
- Chicoree entblättern, waschen und zerkleinern.
- Den Fenchel mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln und mit etwas Pernod beträufeln.
- Für die Salatsauce den Orangensaft mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen vermischen und die Orangenfilets zugeben.
- Rosa Pfefferkörner zerdrücken.
- Den Chicoree, Fenchel und Feldsalat mit der Salatsauce marinieren und in einem Glas anrichten.
- Zum Schluss die Muscheln und Garnelen darauf verteilen und alles mit rosa Pfeffer bestreuen.



Die Jakobsmuscheln mit Lardoscheiben umwickeln und feststecken.



Garnelen anbraten.



So kann angerichtet werden.