22 Δεκεμβρίου 2014

Σας ετοιμάζουμε το μενού για το Χριστουγεννιάτικο σας τραπέζι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Ψάχνετε κάτι πιο πρωτότυπο για το φετινό Χριστουγεννιάτικο τραπέζι σας, πέρα από την παραδοσιακή γαλοπούλα και παραγέμιση; Εμείς σας προτείνουμε ένα εναλλακτικό Χριστουγεννιάτικο μενού, καθώς και διάφορες διακοσμητικές ιδέες για το τραπέζι σας!

Μανιταρόσουπα

Για 8 άτομα

Συστατικά:

6 κ.σ. βούτυρο
2 κρεμμύδια, κομμένα σε ροδέλες
750 γρ. μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
5 κ.σ. αλεύρι
2 ½ φλ. γάλα
4 φλ. νερό
2 κύβους ζωμό λαχανικών
Μέθοδος:

Σε βαθύ τηγάνι τσιγαρίστε το κρεμμύδι με το βούτυρο. Προσθέστε τα μανιτάρια

και μαγειρέψτε για λίγα λεπτά.
Πασπαλίστε με το αλεύρι και ανακατέψτε, προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι.
Προσθέστε το γάλα, χαμηλώστε τη φωτιά και μαγειρέψτε για περίπου 15 λεπτά.
Αφήστε λίγο να κρυώσει και περάστε από επεξεργαστή τροφίμων (blender) μέχρι να γίνει χυλός.
Αδειάστε τον χυλό σε κατσαρόλα, προσθέστε το νερό με τους κύβους ζωμού και βράστε μέχρι να ζεσταθεί.
Σερβίρετε με κρουτόνς.
Χοιρινό φιλέτο (ψαρονέφρι) γεμιστό με προσούτο και ψητά μήλα.

Για 8 άτομα

Συστατικά

Για την γέμιση:

1 φλ. αποξηραμένα μανιτάρια πορτσίνι, ολόκληρα
3/4 φλ. αποξηραμένα μήλα
500γρ. λάχανο, χωρίς τα κοτσάνια
2κ.σ. ανάλατο βούτυρο
1φλ. Ψιλοκομμένο κρεμμύδι
1κ.γ. ψιλοκομμένο σκόρδο
1½ κ.γ. αποξηραμένο θυμάρι
1½κ.γ. αποξηραμένο δεντρολίβανο
2κ.σ. κονιάκ
500γρ. χοιρινό κιμά
Αλάτι, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
Ψαρονέφρι

1(κομμένο) χοιρινό φιλέτο (1.5 κιλό)
Αλάτι , φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
85γρ. προσούτο, κομμένο σε λεπτές φέτες
5 κλωναράκια δεντρολίβανο
4 μήλα μέτριου μεγέθους , κομμένα στα τέσσερα
3κ.σ. ανάλατο βούτυρο
2κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
1φλ.μηλόξυδο
½ φλ. ζωμό κότας
Μέθοδος:

1. Τοποθετήστε τα αποξηραμένα μανιτάρια και τα αποξηραμένα μήλα σε ξεχωριστά μπολ. Προσθέστε από 1φλ. βραστό νερό σε κάθε μπολ και αφήστε τα να απορροφήσουν το νερό και να μαλακώσουν (περίπου 30 λεπτά). Στραγγίστε τα μανιτάρια, κρατώντας το υγρό τους (περίπου ¾ φλιτζανιού). Καλύψτε το υγρό και αφήστε το να κρυώσει. Στραγγίστε τα μήλα και πετάξτε το υγρό τους. Ψιλοκόψτε τα μανιτάρια και τα μήλα και βάλτε τα σε ένα μπολ μαζί.

2. Εν τω μεταξύ, μαράνετε το λάχανο σε βραστό αλατισμένο νερό για περίπου 1 λεπτό. Χρησιμοποιώντας λαβίδες, μεταφέρετε το λάχανο σε αντικολλητικό χαρτί και φυλάξετε το στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει.

3.Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Προσθέστε το κρεμμύδι, και ψήστε για περίπου 8 λεπτά, ανακατεύοντας συχνά, μέχρι να μαλακώσει και να ροδίσει. Προσθέστε τα μανιτάρια και τα μήλα και ψήστε για περίπου 5 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Προσθέστε το σκόρδο, το θυμάρι και το δεντρολίβανο και μαγειρέψτε για ακόμα 1 λεπτό. Προσθέστε το κονιάκ και μαγειρέψτε μέχρι να απορροφηθεί το υγρό (περίπου 1 λεπτό). Αλατοπιπερώστε, μεταφέρετε το μίγμα σε ένα μπολ και αφήστε να κρυώσει. Προσθέστε το χοιρινό κιμά και ανακατώστε.

4.Αφαιρέστε το ορατό λίπος από το ψαρονέφρι και ανοίξτε με μαχαίρι στη μέση το ψαρονέφρι κατά μήκος, ώστε να γίνει επίπεδο. Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη και χτυπήστε ελαφρά το χοιρινό με σφύρα κρέατος, για να πάρει ομοιόμορφο πάχος. Αφαιρέστε την μεμβράνη και αλατοπιπερώστε.

5.Τοποθετήστε το λάχανο ομοιόμορφα πάνω από ψαρονέφρι. Απλώστε τη γέμιση πάνω από το λάχανο. Τυλίξτε το χοιρινό σε σφικτό κύλινδρο. Τυλίξτε ένα στρώμα προσούτο γύρω από το χοιρινό και δέστε το με σπάγκο κουζίνας. Επαναλάβετε σεδιαστήματα3 εκατοστών. Βάλτε κλωναράκια δεντρολίβανου μέσα στις εσοχές κάτω από τους σπάγκους. Αφήστε το να σταθεί σε θερμοκρασία δωματίου για 1 ώρα πριν να συνεχίσετε.

6.Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C. Τοποθετήστε τα κομμένα μήλα σε ένα ταψί. Λιώστε 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο μαζί με το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι. Τσιγαρίστε το ψαρονέφρι από όλες τις πλευρές για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να πάρει λίγο χρώμα. Στη συνέχεια, αφαιρέστε από το τηγάνι και βάλτε το πάνω από τα μήλα στο ταψί. Ρίξτε στο τηγάνι το μηλόξυδο μαζί με ½ φλιτζάνι νερό και κοχλάστε ξύνοντας τον πάτο του τηγανιού για να ελευθερώσετε τα υπολείμματα του χοιρινού. Βράστε ανακατεύοντας μέχρι να γίνει σάλτσα και ρίξτε την σε όλο το ταψί. Ψήστε στο φούρνο για περίπου 1 ώρα και 40 λεπτά. Αφού ψηθεί, αφήστε στο φούρνο για άλλα 20 λεπτά.

7.Αφαιρέστε το ψαρονέφρι από το ταψί και βάλτε το σε πιατέλα. Ξύστε όλα τα λίπη από το ταψί και βάλτε τα μαζί με τα μήλα σε τηγάνι. Τοποθετήστε το τηγάνι σε μέτρια φωτιά, προσθέστε τον ζωμό κότας και το υγρό που κρατήσατε από τα ξηρά μανιτάρια και μαγειρέψτε ανακατεύοντας, για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να γίνει δέσει η σάλτσα. Χτυπήστε μέσα τον υπόλοιπο βούτυρο (1 κουταλιά), αλατοπιπερώστε και σουρώστε τη σάλτσα.

8. Κόψτε το ψαρονέφρι σε φέτες, τοποθετείτε τα μήλα γύρω-γύρω και ρίξτε από πάνω τη σάλτσα.

Συνταγή από το ArtdeFête

Ψητό κουνουπίδι και λαχανάκια Βρυξελλών

Συστατικά:

50γρ. κουκουνάρια
1 μεγάλο κουνουπίδι
300γρ. λαχανάκια Βρυξελλών
5 γρ. σταφίδες
12 νήματα σαφράν
2 κ.σ. ελαιόλαδο
2 κ.σ. λάδι σκόρδου
Μέθοδος:

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C. Τοποθετήστε τα κουκουνάρια σε ένα ταψί και ψήστε στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν. Αφήστε τα να κρυώσουν.

2. Κόψτε και πετάξτε τα εξωτερικά φύλλα και τη βάση από το κουνουπίδι και στη συνέχεια, κόψτε το σε μικρά μπουκετάκια . Κόψτε στη μέση τα λαχανάκια Βρυξελλών. Βάλτε τις σταφίδες σε βραστό νερό , και κοχλάστε για περίπου 20 λεπτά. Στη συνέχεια στραγγίξτε τις.

3. Τοποθετήστε το κουνουπίδι και τα λαχανάκια Βρυξελλών σε ένα μεγάλο ταψί , πασπαλίστε από πάνω τα νήματα σαφράν και στη συνέχεια περιχύστε με το ελαιόλαδο και το λάδι σκόρδου . Αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε απαλά . Ψήστε στο φούρνο για 25-30 λεπτά , μέχρι να μαλακώσουν και να αρχίσουν να καραμελώνουν.

4. Μεταφέρετε το ψητό κουνουπίδι και τα λαχανάκια Βρυξελλών σε πιατέλα, προσθέστε τα κουκουνάρια και τις σταφίδες , αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε ελαφρά για να καλυφτούν όλα τα λαχανικά με το λάδι.

Συνταγή της Pippa Kendrick

Φιογκάκια με ψητή κολοκύθα, βότανα και πάστα καρυδιού

Φωτο:costadaki.blogspot.com

Υλικά:

500γρ. κολοκύθα , ξεφλουδισμένη και κομμένη σε κύβους
1 κρεμμύδι , κομμένο σε μέτριες φέτες
3-5 σκελίδες σκόρδο , ολόκληρες με το φύλλο (για γεύση)
1 κουταλιά της σούπας φρέσκο δεντρολίβανο , ψιλοκομμένο
40ml λάδι από κουκούτσια σταφυλιού (grapeseed oil)
500γρ. μακαρόνια φιόγκακια ΜΙΤΣΙΔΗ
αλάτι και πιπέρι
24γρ. καρύδια , ψιλοκομμένα
3 κουταλιές σχοινόπρασο , ψιλοκομμένο

1/4 φλ. φρέσκο βασιλικό , ψιλοκομμένο
100γρ. τυρί τσένταρ , τριμμένο
400ml ελαφριά κρέμα μαγειρικής
50γρ. παρμεζάνα , τριμμένη
50ml έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Μέθοδος:

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C . Τοποθετήστε αντικολλητικό χαρτί σε ένα μεγάλο ταψί .

2. Τοποθετήστε την κολοκύθα , το κρεμμύδι και το σκόρδο στο δίσκο. Πασπαλίστε με το ψιλοκομμένο δεντρολίβανο , περιχύστε με το λάδι από κουκούτσια σταφυλιού και ανακατέψτε καλά για να πάει το λάδι παντού. Αλατοπιπερώστε και ψήστε στο φούρνο για 30-40 λεπτά , ή μέχρι να ροδίσει ελαφρά. Αφαιρέστε τα λαχανικά από το φούρνο και αφήστε τα να κρυώσουν .

3. Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 180 °C .

4. Εν τω μεταξύ , μαγειρέψτε τα ζυμαρικά ακολουθώντας τις οδηγίες του πακέτο . Στραγγίστε τα 3 λεπτά πριν ψηθούν και διατηρήστε λίγο από το νερό των ζυμαρικών.

5. Πιέστε τα μαγειρεμένα σκόρδα έξω από το δέρμα τους και τοποθετήστε τα κοντά στα λαχανικά.

6. Βάλτε τα φιογκάκια σε ένα μεγάλο, ρηχό , κεραμικό ταψί . Προσθέστε τα καρύδια , τα βότανα , το τυρί τσένταρ και την κρέμα . Προσθέστε 3-4 κουταλιές της σούπας νερό από τα ζυμαρικά και ανακατέψτε μέχρι να ενωθούν. Προσθέστε τα λαχανικά και ανακατέψετε ελαφρά. Προσθέστε φρεσκοτριμμένο πιπέρι, πασπαλίστε με την παρμεζάνα και περιχύστε με το ελαιόλαδο .

7. Ψήστε στο φούρνο για 20-25 λεπτά μέχρι να ροδοκοκκινήσει. Σερβίρετε με έξτρα παρμεζάνα και σχοινόπρασο αν θέλετε.

Συνταγή από: www.asplashofvanilla.com

Πηγή: onlycy.com