

Rezepte Monat April 16

1. **Berner Rösti**
2. **Gratinierter Kartoffelstock**
3. **Lamm Burger**
4. **Scharfe Lammspiesli**
5. **Lammfleischbällchen**
6. **Lammgigotspiessli asiatisch**
7. **Fetakäse gebraten**
8. **Frittierter Camembert**
9. **Gorgonzola Toast**
10. **Käsekuchen mit Birnen**
11. **Pouletrollchen**
12. **Pouletspiessli mal knusprig**
13. **Gefüllte Tomate mit Eierschwämmli**
14. **Sautierte Peperoni**
15. **Grillierte Goldbrassen mit Nudeln**
16. **Siedfleisch Carpaccio**
17. **Crevetten mariniert im Melonenkorbchen**
18. **Grapefruit Sevilla**
19. **Warmer Geisskäse auf Salat**
20. **Chili Pouletflügeli**
21. **Glacierte Kalbsschulter Mirza**
22. **Filetgeschnetzeltes an Pilzsauce**
23. **Brotsuppe**
24. **Apfelroulade Thurgauer Art**
25. **Brauerkotelett an Biersauce**

Berner Rösti

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

520 g Kartoffeln, Typ B/C, in Schale
50 g Bratbutter eingesotten
30 g Zwiebeln, geschält
30 g Speck , geräuchert
1 Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

Vorbereitung

Kartoffeln in der Schale in Salzwasser sieden (Kartoffeln sollten knapp gar sein). Kartoffeln noch warm schälen. Kalte Kartoffeln mit der Röstiraffel grob reiben. Zwiebeln fein hacken. Speck in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung

Zwiebeln und Speckwürfel in der Bratbutter goldgelb sautieren. Geriebene Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und dazugeben. Gleichmäßig sautieren und zu Kuchen formen. Beidseitig goldgelb knusprig sautieren, auf vorgewärmte Platte stürzen oder portionenweise auf Teller anrichten.

Gratinierter Kartoffelstock

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

440 g	Kartoffeln , Typ C , geschält
4 g	Salz
20 g	Butter
80 g	Vollmilch
1 x	Muskatnuss, gerieben
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
14 g	Sbrinz gerieben
10 g	Butter

Vorbereitung

Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden. Vollmilch aufkochen.

Zubereitung

Kartoffelwürfel in heißem Salzwasser sieden des Öfteren abschäumen. Abschütten, etwas ausdampfen lassen und heiß pürieren. Butterflocken (1) und heiße Vollmilch nach und nach dazugeben und glatt rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Dressiersack und großer Lochtülle bergartig in eine Gratinplatte dressieren. Mit Sbrinz bestreuen, mit Butter beträufeln und im Ofen goldgelb gratinieren.

Lamm- Burger

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

600 g	Lammhackfleisch
200 g	Hackfleisch vom Rind
80 g	Zwiebeln, feingehackt
10 g	Knoblauch, geschält, gehackt
20 g	Petersilie, gekraut, feingehackt
20 g	Schnittlauch, frisch, feingeschnitten
20 g	Kresse
100 g	Ei, frisch (1 Ei 50-55 g)
80 g	Haferflocken, fein
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
20 g	Zitronenschale, abgerieben
10 g	Majoran, frisch
4 g	Kümmel, ganz
200 g	Knoblauch-Grillsauce

Vorbereitung

Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter vermischen. Die Eier und die Haferflocken zu dieser Masse geben und alles zu einem glatten kompakten Teig verarbeiten. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Majoran und Kümmel kräftig würzen. Die Masse anschliessend mit feuchten Händen zu Hamburger abdrehen.

Zubereitung

Je nach Geschmack mit etwas Öl bestreichen und auf dem Grill garen. Nach Ende der Garzeit anrichten, ausgarnieren und mit Knoblauch-Grillsauce servieren.

Scharfe Lammspiessli

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

250 g	Tomaten, Stk. ca. 120-140g
1	Oregano, Zweiglein
1	Rosmarin, Zweiglein
4	Salbeiblätter
25 g	Petersilie, glattblättrig, frisch
50 g	Schalotten, geschält
5 g	Knoblauch, geschält
4 g	Peperoncini, rot, frisch
40 g	Olivenöl Extra Vergine
20 g	Tomatenpüree
5 g	Senf-Dijon
100 g	Portwein, rot
100 g	Rotwein
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

Fleischzubereitung

480 g	Lammfilet oder Lammkarree
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
4	Holzspiessli
40 g	Olivenöl Extra Vergine

Vorbereitung

Tomaten entkernen und in Würfeli schneiden. Peperoncini längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Kräuter und Zwiebeln fein hacken.

Zubereitung

Olivenoel erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Peperoncini andünsten. Tomatenpüree, Tomatenwürfeli und Senf beifügen und alles kurz mitdünsten. Porto und Rotwein dazugiessen. Alles zu einer dicklichen Masse einkochen lassen. Dann die Kräuter beifügen und

die Diavolo Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammfilets würzen und je 2 Stück aufgerollt an einen Spiess stecken. Lammfiletspiess in Olivenöl auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Die Filets zugedeckt in den auf 70 Grad vorgewärmten Ofen 12-15 Minuten nachgaren lassen. Spiessli mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten.

Lammfleischbällchen

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

700 g	Lammhackfleisch
2 g	Kreuzkümmel, gemahlen
2 g	Zimtpulver
20 g	Koriander, frisch
120 g	Zwiebeln, feingehackt
16 g	Knoblauch, geschält, gehackt
1	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
1	Cayenne-Pfeffer, gemahlen
40 g	Mandelkerne, geschält, gemahlen
4	Metallspiesse

Vorbereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verkneten. Aus der Masse Bällchen mit ca. 3-4 cm Durchmesser formen. 3-4 Bällchen auf jeden Spiess stecken.

Zubereitung

So lange grillieren bis das Fleisch gar ist. Mit einer Joghurt - Minz - Sauce und warmem Fladenbrot servieren.

Lamgigotspiessli Asiatisch

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

500 g	Lammgigot in würfel geschnitten
150 g	Speck, ohne Schwarte in dicke Scheiben geschnitten
120 g	Zwiebeln, geschält
1	Knoblauchknollen, ganz
60 g	Sojasauce, dunkel
80 g	Sonnenblumenöl
40 g	Zitronensaft, frisch
1 x	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
1 g	Nelkenpulver
1 g	Zimt, gemahlen
40 g	Ingwer raspelt

Vorbereitung

Die kleinen Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Sojasauce, Oel, Zitronensaft, Pfeffer, Nelkenpulver und Zimt in einer Schüssel verrühren. Die Lammfleischwürfel, Speck, Zwiebeln und Knoblauchzehen darin über Nacht marinieren.

Zubereitung

Fleisch, Zwiebeln und Knoblauchzehen abwechselnd auf Spiesse stecken mit Ingwerraspel bestreuen. Diese auf einen heissen Grillrost legen und etwa 6-8 Minuten grillieren. Zwischendurch wenden und mit der Marinade bestreichen. Als Beilage einen grünen Salat servieren.

Feta Käse gebraten

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

400 g	Feta (griechischer Schafskäse)
1 x	Alufolie
100 g	Zwiebelringe
12 g	Rosmarinnadeln
60 g	Olivenöl Extra Vergine
1 x	Salz, Pfeffer, schwarz aus der Mühle

Vorbereitung

Den Feta der Länge nach durchschneiden, sodass man Fetzscheiben erhält. Stückchen Alufolie (ca. doppelt so gross wie der Feta, zum Einwickeln) abreißen und mit ein wenig Olivenöl bestreichen, damit der Feta dann nicht anbrennt. Nun den Feta in die Folie legen und mit Zwiebelscheiben und Rosmarin belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung

Jetzt wird alles in die Folie gewickelt und auf den Grill gelegt nicht unbedingt in die Mitte, da es sonst zu schnell anbrennt. Nach ca. 15-20 Minuten, wenn der Feta leicht geschmolzen ist, auswickeln und schmecken lassen. Dazu gibt es Weissbrot und Rotwein.

Tipp

Das Weissbrot entweder kurz auf den Grill legen oder einfach aufschneiden.

Frittierter Camembert

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

200 g	Camembert 45 %
1 x	Knoblauchpulver
1 x	Paprika, delikates
1 x	Cayenne, gemahlen
50 g	Eier (Stk. 50-55 gr)
25 g	Weissmehl
25 g	Paniermehl
25 g	Oelverlust beim fritieren
50 g	Rum, brauner

Vorbereitung

Camembert in Dreiecke schneiden.

Zubereitung

Camembertstücke mit Knoblauchpulver, Paprika und Cayennepfeffer würzen. Die Stücke im Mehl und Ei wenden und panieren. In der Friture ausbacken. Den Rum leicht erwärmen, anzünden und auf die angerichteten Camembertstücke giessen.

Gorgonzola Toast

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

80 g	Toastbrot (Scheibe = 20 gr)
40 g	Butter
120 g	Schinken, gekocht
40 g	Preiselbeerkonfitüre
160 g	Gorgonzola

Vorbereitung

Die Brotscheiben einseitig rösten.

Zubereitung

Die ungeröstete Seite mit Butter oder Margarine bestreichen. Die Schinkenscheiben halbieren und die Brotscheiben damit belegen, in die Mitte je einen Teelöffel Preiselbeermarmelade geben. Den Gorgonzola in Stücke schneiden und darum herumlegen. Die Toastschnitten auf einen mit Alufolie bespannten Grillrost legen und unter den vorgeheizten Grill schieben. Etwa 3 Minuten grillieren, bis der Käse zerläuft.

Käsekuchen mit Birnen

Rezept für ca. 4-5 Personen

Vorbereitung Formen

20 g Butter
10 g Weissmehl

Zutaten

250 g Geriebener Teig
300 g Greyerzer, gerieben
300 g Birnen (Konserve) abgetropft
250 ml Käse-Birnenkuchen-Guss

Vorbereitung

Kuchenform (Durchmesser 26 cm) mit Butter bestreichen und mit Weißmehl bestäuben. Kompottbirnen in 5 mm große Würfel schneiden und auf einem Küchenpapier abtropfen. Guss für Käsekuchen mit Birnen bereitstellen.

Zubereitung

Kuchenteig 2 mm dick ausrollen und die vorbereitete Kuchenform damit auslegen. Den geriebenen Gruyère darauf verteilen. Die gewürfelten Kompottbirnen gleichmäßig darauf verteilen. Guss gut aufrühren und darauf verteilen. Im Ofen bei einer Temperatur von 220 °C bei offenem Dampfzug ca. 40 Minuten backen und warm servieren.

Hinweise

Eignet sich auch vorzüglich in Form kleiner Quiches zum Apéro.

Pouletröllchen

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

400 g	Pouletbrüstchen, ohne Haut
250 ml	Barbecue-Sauce
160 g	Specktranchen Swiss Bacon
160 g	Ananas, Scheiben
160 g	Schalotten, geschält
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
4	Holz- oder Metallspiesse

Vorbereitung

Pouletbrüstchen in möglichst schmale Scheiben schneiden, wie man sie z.B. für Rouladen kennt. Diese Scheiben für ca. 1 Stunde oder länger in der Barbecuesauce marinieren. Dann wickelt man 1 Stückchen Ananas oder Zwiebeln in die mit Barbecuesauce getränkten Scheiben ein. Vorher nach Bedarf pfeffern und salzen. Röllchen mit einem Streifen Speck umwickeln. Mit einem Zahnstocher oder einem Stück Schaschlikspiess zusammenhalten.

Zubereitung

Die fertigen Röllchen auf den Grill legen und 12-15 Minuten unter gelegentlichem wenden grillieren.

Pouletsspiessli mal knusprig

Rezept für 4 Personen

Zutaten

600 g	Pouletbrüstchen, ohne Haut
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
40 g	Senf, mittelscharfer
40 g	Olivenöl Extra Vergine
10 g	Paprika, delikatess
1 x	Ingwer, gemahlen
10 g	Curry, Madras
1 g	Muskatnuss gemahlen
20 g	Rohzucker, brauner
120 g	Zitronensaft, frisch

Vorbereitung

Die Pouletbrustfilets waschen, trocken tupfen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Pouletbrustfilets mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit dem Senf einreiben. Das Olivenöl mit Paprikapulver, Ingwerpulver, dem Curry und dem Muskat sowie dem Zucker verrühren und die Pouletbrustfilets damit einstreichen, mindestens 2-3 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung

Die Pouletstreifen auf kleine Holzspiesschen stecken und mit der Marinade nochmals bestreichen. Die Pouletspieße auf dem Grill scharf braten, vom Feuer nehmen, anrichten, mit Zitronensaft beträufeln, ausgarnieren und servieren

Gefüllte Tomate mit Eierschwämmli

Zutaten

480 g	Tomaten (Stk. ca. 120g)
60 g	Butter
40 g	Schalotten, geschält
200 g	Eierschwämme / Pfifferlinge, frisch
50 g	Weisswein
5 g	Schnittlauch, frisch
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
20 g	Paniermehl
40 g	Sbrinz, gerieben

Vorbereitung

Von den Tomaten den Deckel abschneiden und aushöhlen. Schalotten fein hacken. Eierschwämme rüsten, grössere halbieren oder vierteln.

Zubereitung

Schalotten in der Butter dünsten. Eierschwämme begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, reduzieren. Schnittlauch begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sbrinz gerieben mit dem Paniermehl vermischen. Die Tomaten mit dem Pilzragout füllen. Mit Käse bestreuen und im Ofen bei 150°C 20-25 Minuten backen.

Tipp

Grosse Tomaten halbieren, dann nur eine halbe Tomate als Beilage servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch

Sautierte Pepperoni

Menge 4.00 Port.

Zutaten

600 g Peperoni , rot , entkernt
45 g Oelverlust beim fritieren
15 g Olivenoel Extra Vergine
30 g Schalotten , geschält
5 kg Knoblauch , geschält
Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle
Zucker

Vorbereitung

Peperoni waschen, rüsten und in Viertel schneiden. In der Friture kurz fritieren so dass sich die Haut abziehen lässt. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch in Olivenoel andünsten. Peperoniviertel dazugeben und sautieren bis sie gar sind. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit einer Prise Zucker abschmecken.

Grillierte Goldbrassen mit Nudeln

Menge 4.00 Port.

Zutaten

560 g	Goldbrassenfilets, pariert Salz , Pfeffer , schwarz aus der Mühle
10 g	Zitronensaft , frisch
10 g	Olivenoel Extra Vergine
320 g	Hausmachernudeln Salz
20 g	Butter
60 g	Meerrettich, frisch, geschält
0.120 l	Gemüserahmsauce
120 g	Vollrahm
100 g	Tomaten , geschält , entkernt
5 g	Olivenoel Extra Vergine Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle
15 g	Petersilie, glattblättrig, frisch

Vorbereitung

Goldbrassenfilets in Schnitzel zu je 70 g schneiden (pro Person 2 Schnitzel). Goldbrassenschnitzel mit Zitronensaft und weißem Pfeffer marinieren. Meerrettich fein reiben. Tomaten in 8 mm große Würfel schneiden. Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung

Hausmachernudeln im Salzwasser al dente kochen. Abschütten, mit wenig kaltem Wasser abschrecken, würzen, mit Butterflocken vermischen und warm stellen. Gemüserahmsauce erhitzen, den geriebenen Meerrettich begeben, verrühren, mit Vollrahm verfeinern und abschmecken. Die Goldbrassenschnitzel salzen und mit Olivenöl bepinseln. Auf dem heißen Grill beidseitig mit Gittermuster grillieren. Tomatenwürfel im Olivenöl sautieren, gehackte Petersilie begeben und abschmecken.

Anrichten

Die Hausmachernudeln in der Tellermitte anrichten. Um die Nudeln einen Saucenring dressieren. Die grillierten Goldbrassenschnitzel auf den Nudeln anrichten. Mit den sautierten Tomatenwürfeln garnieren.

Restliche Meerrettichsauce separat dazu servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Fische

Siedfleisch Carpaccio

Menge 4.00 Port.

Zutaten

60 g Lauch, grün, gerüstet

60 g Karotten, geschält

60 g Sellerie, geschält

1.0 Stk Zwiebel besteckt

Pfefferkörner

5 g Petersilienstiele

680 g Siedfleisch

Vinaigrette

25 g Schalotten, geschält

5 g Schnittlauch, frisch

5 g Petersilie, gekraust, frisch

10 g Kräuter gemischt

25 g Aceto balsamico weiss / Balsamessig

25 g Sherryessig

5 g Senf, scharf

Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

60 g Olivenoel Extra Vergine

40 g Sud - Garflüssigkeit

Zum Fertigstellen

150 g Gurken, gerüstet

150 g Peperoni, gemischt, gerüstet

80 g Sbrinz

Vorbereitung

Am Vortag, das Gemüse in grobe Stücke schneiden. Pfefferkörner grob zerstoßen. Alle diese Zutaten mit 2 Liter Wasser und dem Salz in eine grosse Pfanne geben und aufkochen. Das Siedfleisch hinein geben und knapp vor dem Siedepunkt während 3-3 1/2 Stunden weich kochen. Im Sud vollständig erkalten lassen. Am Zubereitungstag, die Schalotten und Kräuter sehr fein hacken. Gurke ungeschält der Länge nach halbieren, entkernen, in kleine Würfelchen schneiden. Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Oel verrühren. Schalotten, Kräuter und Sud beifügen. Das kalte Siedfleisch in möglichst dünne Tranchen schneiden.

Anrichten

Siedfleisch dekorativ auf Tellern anrichten. Mit Gurkenwürfelchen und Peperonistreifen bestreuen. Den Sbrinz in Spänen über das Carpaccio schneiden. Mit der Vinaigrette beträufeln.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch, Sellerie (inkl. Selleriesalz)

Crevetten mariniert im Melonenkörbchen

Menge 4.00 Port.

Zutaten

200 g Crevetten für Cocktail
360 g Riesencrevettenschwänze mit Schale
900 g Melone, Honig- od. Netzmelone
Salz
40 g Zitronensaft, frisch
40 g Himbeeressig
10 g Petersilie, gekraut, frisch

für die Cocktail Sauce

100 g Mayonnaise
30 g Ketchup
20 g Rum, weisser
20 g Ingwersirup
20 g Ingwernüsse im Sirup
10 g Limettensaft
Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
Cayenne-Pfeffer, gemahlen

Vorbereitung

Die geschälten Crevetten mit Salz, Zitronensaft, Pfeffer und Himbeeressig mindestens über Nacht marinieren. Melonen halbieren und aushöhlen. Ingwernüsse sehr fein hacken.

Zubereitung

Für die Cocktail Sauce eine gut gewürzte Mayonnaise mit den Zutaten gut mischen. Die Crevetten in die ausgehöhlten Melonenhälften platzieren. Die aufgetauten Riesencrevetten schälen. Salzwasser mit Zitronenscheiben und Peterli aufkochen und darin die Crevetten rasch aufkochen. Im Sud erkalten lassen.

Anrichten

Die gekochten Crevetten im Kreise der Melonenhälften schön anrichten. Die Cocktailsauce separat servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Krebstiere

Grapefruit Sevilla

Menge 4.00 Port.

Zutaten

600 g Grapefruit, rosa
200 g Orangen (Stk ca. 200 gr)
60 g Maiskörner , Konserve , abgetropft
60 g Schinken, gekocht
40 g Peperoni, rot, entkernt

für die Sauce

40 g Magerquark
40 g Joghurt nature
20 g Ketchup
20 g Zitronensaft, frisch
Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

für die Garnitur

20 g Salatblätter, gemischt, gerüstet
20 g Oliven, schwarz , ohne Stein
20 g Stangensellerieblätter

Vorbereitung

Grapefruits halbieren, Fruchtfleisch auslösen, in Würfel schneiden.
Orangen schälen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schinken und Peperoni in Würfeli schneiden. Salatblätter in Streifen, Oliven in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Zutaten für die Sauce mischen und abschmecken. Grapefruitsalt mit der Sauce mischen.

Anrichten

Salatstreifen in die Grapefruitschalen verteilen und den Grapefruitsalat darauf anrichten. Mit Olivenscheiben und Selleriegrün garnieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch

Warmer Geisskäse auf Salat

Menge 4.00 Port.

Zutaten

80 g	Chiccorino rosso, gerüstet
60 g	Zwiebelsprossen
20 g	Kapern, abgetropft
10 g	Petersilie, gekraust, frisch
40 g	Rotweinessig
10 g	Senf, mild
	Salz, Pfeffer, schwarz aus der Mühle
60 g	Olivenöl , kalt gepresst
5 g	Knoblauch, geschält
40 g	Olivenöl , kalt gepresst
240 g	Ziegenkäse
120 g	Weissbrot

Vorbereitung

Knoblauch und Petersilie fein hacken. Milder Geisskäse in Tranchen schneiden.

Zubereitung

Aus Olivenoel, Rotweinessig, Salz, Pfeffer und Knoblauch eine Salatsauce erstellen. Salat und Zwiebelkeimlinge gefällig auf Teller anrichten. Mit der Salatsauce nappieren. Geisskäse in einen unbeschichteten Teflonpfanne erwärmen, nicht zu heiss nur erwärmen. Warmer Geisskäse auf den Salat anrichten und mit einigen Tropfen Olivenoel beträufeln. Mit Kapern und Petersilie garnieren und mit einer Scheibe Weissbrot servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide

Chili Pouletgeflügel

Menge 4.00 Port.

Zutaten

750 g	Poulet - Flügel
10 g	Knoblauch, geschält
	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
25 g	Sonnenblumenoel
25 g	Chili-Sauce, süss
20 g	Honig flüssig
15 g	Weissweinessig
25 g	Sojasauce
10 g	Ingwer, frisch, feingehackt
15 g	Rohzucker

Vorbereitung

Pouletflügel von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Jeden Flügel in zwei Teile schneiden, die Spitzen wegwerfen (oder zur späteren Herstellung von Brühe einfrieren).

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade in einer grossen Schüssel mischen, Knoblauch dazupressen. Pouletflügel zugeben und rühren, bis sie vollständig mit der Marinade überzogen sind. Zugedeckt über Nacht kalt stellen (oder mehrere Stunden). Backofen auf 170 °C vorheizen.

Pouletflügel abtropfen lassen, die Marinade auffangen. Dann auf ein Gitter über einem Backblech oder in eine tiefe Feuerfeste Form oder Bratpfanne legen. Eine Stunde backen, bis die Flügel knusprig und gar sind. Während des Bratens mehrmals mit der restlichen Marinade einstreichen. Heiss servieren.

Tipp

Diese Pouletflügel können bis zu 2 Tagen im voraus zubereitet und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zum Servieren im Backofen bei 180 °C 10-15 Minuten aufwärmen.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Soja

Glacierte Kalbsschulter Mirza

Menge 5.00 Port.

Zutaten

800 g	Kalbsbraten, Schulter, Bug, dressiert
5 g	Gewürzsalzmischung für Fleisch
5 g	Rosmarinzweige
40 g	Erdnussöl
100 g	Röstgemüsemischung
50 g	Speckschwarten
10 g	Tomatenpüree
50 g	Weisswein
0.750 l	Brauner Kalbsfond
5 g	Stärkemehl
10 g	Butter
400 g	Aepfel, geschält , ausgestochen
100 g	Weisswein
100 g	Wasser
25 g	Zitronensaft , frisch
25 g	Zucker
50 g	Johannisbeergelee

Vorbereitung

Aepfel schälen, halbieren und Kerngehäuse ausstechen. Mit Weisswein, Zitronensaft und Zucker pochieren

Zubereitung

Fleisch mit Rosmarinzweig belegen und bridieren. Würzen und in Braisière in Oel allseitig nicht zu stark anbraten. Fleisch herausnehmen, Oel abgiessen, Mirepoix und Speckschwart- en begeben und leicht anrösten. Tomatenpüree ebenfalls leicht anrösten. Fleisch dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Etwas brauner Fond begeben und unter Arrosieren sirupartig einkochen lassen. Bis zu einem Viertel der Höhe mit braunem Kalbsfond auffüllen. Zugedeckt im Ofen unter Arrosieren weichschmoren. In der Endphase mit der eingedünsteten Flüssigkeit fleissig glasieren. Fleisch herausnehmen und warmstellen, Bindfaden entfernen. Schmorflüssigkeit mit restlichem Kalbsfond auffüllen, aufkochen und mit Maizena leicht binden. Sauce abpassieren und abschmecken Fleisch tranchieren, anrichten und mit Sauce umgiessen. Aepfel mit Johannisbeergelee füllen und neben das Fleisch legen.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch, Sellerie (inkl. Selleriesalz)

Filetgeschnetzeltes an Pilzsauce

Menge 4.00 Port.

Zutaten

480 g	Schweinsfilet, dressiert
20 g	Steinpilze, getrocknet
10 g	Herbsttrompeten, getrocknet
50 g	Schalotten
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
100 g	Weisswein
200 g	Tomaten (Stk. ca. 120g)
100 g	Sauerrahm 35%
100 g	Vollrahm 35%
10 g	Bouillon, Würfel (Stk 10 g)

Vorbereitung

Schweinsfilet in kleinfingergrosse Streifen schneiden (evtl. vom Metzger machen lassen). Die Steinpilze und die Herbsttrompeten getrennt in warmes Wasser einlegen und quellen lassen. Pilze herausnehmen und leicht ausdrücken. Gleichviel Einweichwasser wie Weisswein der Steinpilze zur weiteren Verwendung auf die Seite stellen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Tomate kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, schälen, entkernen und in Würfelchen schneiden.

Zubereitung

Filetstreifen salzen und pfeffern und sofort in sehr heisser eingesottener Butter portionenweise anbraten. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Die Hitze reduzieren, wenn nötig noch etwas Butter begeben und die Schalotten glasig anziehen. Die Pilze beifügen und unter regelmässigem Wenden ca. 5 Minuten dünsten. Mit dem Steinpilzwasser und dem Weisswein ablöschen und beides auf grossem Feuer gut einen Drittel einkochen lassen. Den Sauer-Vollrahm und den Vollrahm zusammen mit etwas Saucenflüssigkeit verrühren und zu den Pilzen geben. Den Bouillonwürfel beifügen und alles auf mittlerem Feuer leicht eindicken lassen. Unmittelbar vor dem Servieren die Fleischstreifen und die Tomatenwürfelchen begeben und sorgfältig heiss werden lassen. Auf keinen Fall kochen, sonst wird das Fleisch hart. Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Tipp

Dieses Gericht kann auch mit einem Kalbsfilet und frischen Pilzen zubereitet werden.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch

Brotsuppe

Menge 4.00 Port.

Zutaten

150 g	Weissbrot
80 g	Zwiebeln, geschält
20 g	Butter
800 g	Bouillon
100 g	Weisswein
75 g	Vollrahm 35%
1 x	Muskatnuss, gerieben
1 x	Pfeffer, weiss, aus der Mühle
10 g	Kräuter gemischt
50 g	Sbrinz, gerieben

Vorbereitung

Brot vom Vortag (auch Ruchbrot ist gut) klein schneiden. Zwiebel und Kräuter fein hacken.

Zubereitung

Butter erwärmen. Zuerst das Brot zugeben und etwas rösten, Hitze reduzieren, die Zwiebeln begeben und mitdünsten, bis sie goldgelb sind. Heisse Bouillon und Weisswein zugeben. 20 Min. zugedeckt köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Rahm begeben und mit Muskat und Pfeffer würzen.

Anrichten

Suppe in warme Teller anrichten und mit den fein gehackten Kräutern und etwas Reibkäse garnieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch

Apfelroulade Thurgauer Art

Zutaten für 8 Personen

Roulade-Bisquits

8 Eier

240 g Zucker

240 g Weismehl

Füllmasse für Roulade

1 kg Äpfel geschält und grob
geraffelt

1 l Voll-Rahm

50 g Rahmhalter

80 g Apfelaroma

Vanillezucker, Staubzucker

Zubereitung

Roulade-Biscuits

Eier mit Zucker schaumig rühren. Danach das Mehl unter die Eiermasse melieren. Masse auf Backpapier ca. 1/2 cm dick aufstreichen ohne stark zu bearbeiten. Während 8 – 10 Minuten bei ca. 200 – 230 °C im Ofen backen. Roulade auskühlen lassen, Backpapier entfernen.

Füllmasse für Roulade

Den Schlagrahm schlagen, danach den Rahmhalter und das Apfelaroma darunter rühren. Die Hälfte Rahmmasse auf die Roulade streichen. Mit etwas Vanillezucker bestreuen. Die geraffelten Äpfel verteilen, die andere Hälfte Rahmmasse auf die Äpfel streichen.

Die Roulade einrollen und ca. 8 Std. kühl stellen.

Brauerkotelett an Biersauce

Zutaten

Fleisch

280 g Schweinskotelett mit Schwarte
wenig Salz, Pfeffer
10 g Bratfett
½ Thymianzweig
10 g Butter

Sauce

10 g Feinkristall-Zucker
50 g Dunkles Bier
1 dl Klarer Fleischfond
wenig Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Schweinskotelett beim Metzger Ihres Vertrauens vorbestellen. Die Schwarte mittels eines Messers einmal einschneiden, dadurch wölbt sich die Schwarte beim Braten nicht.

Das Kotelett mit Salz und Pfeffer würzen. Eine hitzebeständige Pfanne erhitzen und das Bratfett zufügen. Das Fleisch kurz auf beiden Seiten anbraten und in eine feuerfeste Form legen. Mit der Butter und dem Thymianzweig belegen, in den auf 170 °C vorgewärmten Backofen (Umluft) geben und etwa 8 Min. fertig braten.

In der Zwischenzeit in einer Sauteuse den Zucker leicht karamellisieren und mit dem Frohsinn-Bier ablöschen. Einreduzieren und mit dem Fleischfond auffüllen. Zur gewünschten Dicke einköcheln lassen und abschmecken mit Salz und Pfeffer.