

Rezepte August 2016

1. Triver
2. Rahmgefrorenes mit Eiercognac
3. Zuppa Inglese
4. Poulet mit Honig, Whiskey und Mandeln
5. Bistecca Fiorentina
6. Riesenkrevetten im Tempura-Teig
7. Bachforelle mit Brennesselsauce
8. Cordon-Bleu vom Grill
9. Grilliertes Kalbskotelett mit Basilikum
10. Lammfiltes alla Diavolo
11. Grillierte Jakobsmuscheln
12. Vegi Mixed Curry
13. Curry Kartoffeln
14. Kalte Tomatensuppe
15. Melonen Kaltschale
16. Kleine Hamburger
17. Spaghetti aglio e olio
18. Spaghetti mit Meeresfrüchten
19. Kalter Kalbsbraten mit Kräutersauce
20. Siedfleischsalat
21. Beefsteak Tartar
22. Grillbratwurstschnecke mit Glasur
23. Burger mit Fetakäse gefüllt
24. Casimir Reis
25. Bami mit Huhn
26. Schweinsbraten mit Honig
27. Kohlrabi mit Hackfleisch gefüllt
28. Marsala Schnitzel mit Steinpilzen
29. Ratsherrenpastetli
30. Roastbeef
31. Gebratener Kaninchenschenkel mit Weisswein
32. Straussenfilet mit Oliven
33. Entenbrust mit Orangenmarinade
34. Poulet nach Teufelsart
35. Pouletschenkel mit Gurken
36. Aprikosen Joghurt Crème
37. Beeren Mousse
38. Kaffee mal anders
39. Coupe Cherry
40. Erdbeer Bananensalat

Triver

Menge 1 Portion

Zutaten

50 g Maracujasaft
40 g Pfirsichsaft
30 g Kokoscreme, ungesüsst
20 g Zitronensaft, frisch
80 g Mineralwasser
50 g Eiswürfel
2 Stk Cocktail - Kirschen
25 g Kiwischeiben

Zubereitung

Alle flüssigen Zutaten ausser Mineralwasser mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein Longdrinkglas abseihen. Je nach Geschmack mit Mineralwasser auffüllen und gut durchrühren. Eine Kiwischeibe an den Glasrand stecken, eine oder zwei Cocktailkirschen mit einem Sticker an der Kiwi befestigen.

Rahmgefrorenes mit Eiercognac

Menge 10 Portionen

Zutaten

120 g	Vollei pasteurisiert
75 g	Zucker
	Salz
5 g	Gelatine
475 g	Vollrahm
45 g	Eiercognac
25 g	Cognac

Vorbereitung

Für 10 Personen 2 Terrinenformen von je 600 g Inhalt (für 4 Personen eine entsprechend kleinere Form wählen) mit kaltem Wasser ausspülen und mit Plastikfolie faltenfrei auslegen. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Vollrahm zu 90% steif schlagen und kühl stellen.

Zubereitung

Vollei mit Zucker und Salz im Wasserbad warm schlagen. Gelatine auspressen, im Wasserbad auflösen und zur warmen Eimasse geben. Eimasse in der Rührmaschine kaltschlagen. Eiercognac und Cognac unter den geschlagenen Vollrahm ziehen. Parfümierten geschlagenen Vollrahm vorsichtig unter das kaltgeschlagene schaumige Vollei ziehen. Mit einem Dressiersack und großer Lochtülle in die vorbereiteten Terrinenformen füllen und gefrieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch (Laktose), Eier

Zuppa Inglese

Menge 4 Portionen

Zutaten

250 g	Vollmilch
100 g	Eigelb, frisch (ca 4 Eigelb)
50 g	Milch
60 g	Zucker
15 g	Vanillezucker
25 g	Weissmehl
120 g	Löffelbiscuits (Stk. 5 gr)
10 g	Butter
50 g	Rum, brauner
60 g	Kandierte Früchte
70 g	Eiweiss, frisch (Stk. 35 gr)
30 g	Puderzucker

Vorbereitung

Eine feuerfeste Form leicht ausbuttern.

Zubereitung

Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Mehl und die kalte Milch in einer Schüssel gut verrühren. Vollmilch aufkochen und die heisse Milch langsam dazugiessen. Das Ganze in die Pfanne geben unter rühren kurz aufkochen und abkühlen lassen. Eine Schicht Löffelbiscuits in die gebutterte Form legen, mit Rum leicht tränken. Die Hälfte der kalten Crème darübergiessen, kandierte Früchte darauf verteilen. Diesen Vorgang wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Eiweiss steif schlagen Puderzucker untermischen. Diese Meringuemasse über die Form verteilen. Im Ofen kurz bei 120° Grad goldgelb überbacken und abgekühlt servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Weizen, Milch (Laktose), Eier

Poulet mit Honig, Whiskey und Mandeln

Menge 4 Portionen

Zutaten

1.400 kg Poulet, frisch, pfannenfertig
1 x Alufolie
60 g Whisky 40%
Salz, Pfeffer, schwarz aus der Mühle
60 g Honig flüssig
60 g Mandelstifte
60 g Erdnussöl

Vorbereitung

Das küchenfertige Poulet gründlich mit Whisky einreiben, salzen und pfeffern. Alufolie zurecht schneiden, dass sie eine Bratform auskleidet und noch über das Poulet geschlagen werden kann. Die Alufolie in die Bratform legen, das Poulet hineinsetzen und mit dem restlichen Whisky beträufeln. Brust und Schenkel mit Honig bestreichen und mit den Mandelhälften belegen. Das Poulet mit dem Erdnussöl umgiessen und die Alufolie sorgfältig schliessen.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen oder im Grill bei 180° Grad ca. 70 - 90 Minuten garen. Nach 60 Minuten die Alufolie öffnen und das Poulet unter dem Grill bräunen. Dazu passt frisches Brot und ein Salat.

Tipp

Weinempfehlung
Leichte Rotweine

Deklaration der allergenen Zutaten.

Mandeln

Bistecca fiorentina

Menge 2 Portionen

Zutaten

800 g	T-Bone Steak
60 g	Olivenöl Extra Vergine
5 g	Pfefferkörner, schwarz, zerdrückt
15 g	Knoblauch, gepresst
5 g	Rosmarin, frisch, feingehackt
5 g	Oregano, frisch
400 g	Fleischtomaten
100 g	Rucola, gerüstet
80 g	Zitronenschnitze

Vorbereitung

Fleisch waschen und trocken tupfen. Öl, Pfeffer, durchgepressten Knoblauch, Rosmarin und Oregano verrühren und das Fleisch einen Tag marinieren.

Zubereitung

Grill vorheizen. Das Fleisch auf einen Rost über den Grill legen und pro Seite 6 Minuten grillieren. Dann das Fleisch auf einen Teller stellen und 10 Minuten nachziehen lassen. Zum Servieren das T-Bone-Steak quer zum Knochen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Bett von Rucola und Tomatenscheiben anrichten, salzen, pfeffern und Zitronenachtel dazu reichen.

Riesenkrevetten im Tempura-Teig

Menge 10 Portionen

Zutaten

Für den Teig

100 g Vollei , frisch (ca. 2 Eier)
300 g Eiswasser
200 g Tempuramehl
Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

1.200 g Riesenkrevettenschwänze, geschält,
30 g Zitronensaft, frisch
Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
40 g Weissmehl
180 g Oelverlust beim fritieren

Sauce

75 g Sojasauce , gesalzen
75 g Reiswein , Mirin , süss
25 g Ingwer, frisch, geschält

Vorbereitung

Tempura-Mehl sieben. Vollei und Eiswasser mischen, das Tempura-Mehl begeben und gut verrühren. Tempura-Teig auf ein Eiswasserbad stellen und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Riesenkrevetten vom Rücken her einschneiden und den Darm entfernen.

Riesenkrevetten mit Zitronensaft und Pfeffer marinieren.

Ingwer fein reiben. Alle Saucenzutaten in eine Schüssel geben und verrühren.

Zubereitung

Riesenkrevetten auf Küchenpapier trockentupfen und salzen. Mehlen, im Tempura-Teig wenden und den überschüssigen Teig abstreifen. In der Fritteuse bei einer Temperatur von 170 °C goldgelb und knusprig frittieren.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, anrichten und servieren. Sojasaucendip separat dazu servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Weizen, Eier, Krebstiere, Sojabohnen

Bachforellenfilets mit Brennesselsauce

Menge 5 Portionen

Zutaten

700 g	Bachforellenfilets, ohne Haut
	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
25 g	Butter
30 g	Schalotten, geschält
25 g	Weisswein
0.250 l	Fisch - Sabayon
75 g	Brennesselblätter, junge
<i>Garnitur</i>	
50 g	Blätterteig
15 g	Eigelb, pasteurisiert
5 g	Brennesselblätter, junge

Vorbereitung

Schalotten fein hacken und in Butter weich dünsten. Gratinplatte mit Butter-Schalotten-Mischung ausstreichen. Aus Blätterteig Fleurons in Fischform ausstechen, mit Eigelb bestreichen und backen. Brennesselblätter blanchieren, schöne Blätter für die Garnitur beiseite legen. Restliche Blätter in Chiffonnade (feine Streifen) schneiden.

Zubereitung

Bachforellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, nebeneinander in die vorbereitete Gratinplatte einordnen. Mit Weißwein beträufeln und unter dem Salamander langsam garen. Forellenfilet zugedeckt warm stellen, Garflüssigkeit passieren und in Flachkasserolle geben. Flüssigkeit bis zu sirupartiger Konsistenz einkochen, Fisch-Gratinsauce begeben, zur gewünschten Konsistenz einkochen. Brennessel-Chiffonnade in wenig Butter dünsten, in die Sauce geben und abschmecken.

Anrichten

Forellenfilets in tiefe Teller anrichten und mit der Sauce nappieren. Unter dem Salamander glasieren. Mit Fleurons und Brennesselblatt garnieren.

Hinweise für die Praxis

Nur junge Brennesseln im Frühling und davon nur die obersten zarten Blätter verwenden.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Weizen, Milch (Laktose), Eier, Fische, Sellerie (inkl. Selleriesalz)

Cordon Bleu vom Grill

Menge 4 Portionen

Zutaten

600 g Kalbsschnitzel
Pfeffer, weiss, aus der Mühle
160 g Schinken, gekocht
160 g Emmentaler
40 g Butter, flüssig
Salz
4 Stk Zahnstocher
100 g Zitronenschnitze

Vorbereitung

Grosse, hauchdünne Kalbsschnitzel je etwa 150 gr flachklopfen und mit Küchentrepp abtupfen. Oberseite mit Pfeffer bestreuen.

Zubereitung

Jeweils auf die Hälfte der Oberseite eine Schinken- und eine Käsescheibe darauf legen. Die Schnitzel zusammenklappen und mit einem Zahnstocher zusammenstecken. Von aussen pfeffern und mit Butter bestreichen, auf den gefetteten Grillrost legen. Die Schnitzel von beiden Seiten je 5-7 Minuten grillieren, zwischendurch wenden und die Oberseite nochmals mit Butter bestreichen. Die fertigen Schnitzel salzen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Pommes Frites, Zitronenschnitze und einem Salat servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten

Milch (Laktose)

Grilliertes Kalbskotelett mit Basilikum

Menge 4 Portionen

Zutaten

720 g Kalbskarree, Kotelettstück, ohne Strehl

Marinade

40 g Erdnussöl
Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

10 g Zitronensaft, frisch

5 g Basilikum, frisch

5 g Thymian, frisch

60 g Butter

20 g Zitronensaft, frisch

20 g Fleischfond

20 g Basilikum, frisch

Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

20 g Brunnenkresse, gerüstet

1 Stk Zitrone

Vorbereitung

Kräuter für die Marinade fein hacken. Sämtliche Marinadenzutaten ausser dem Salz vermischen und die Koteletts damit marinieren. Basilikum für die Buttermischung waschen, entstielen und fein hacken. Weiche Butter schaumig rühren. Zitronensaft, Fleischfonds und Basilikum daruntermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosetten spritzen oder Stangen formen und kühl stellen. Brunnekresse waschen. Zitrone vierteln.

Zubereitung

Kalbskoteletts salzen und auf dem heissen Grill beidseitig gitterartig grillieren. Mit Brunnenkresse und Zitronenschnitz garnieren. Basilikumbutter separat dazu servieren

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch (Laktose)

Lammfilets alla Diavolo

Menge 4 Portionen

Zutaten

250 g Tomaten
1 Stk Oregano, Zweiglein
1 Stk Rosmarin, Zweiglein
4 Stk Salbeiblätter
25 g Petersilie, glattblättrig, frisch
50 g Schalotten, geschält
5 g Knoblauch, geschält
5 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
Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
4 Stk 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

Olivenöl 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. Alsdann die Kräuter beifügen und die Diavolo Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammfilets würzen und je 2 Stück aufgerollt an einen Spiess stecken. Lammfiletspiesse 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.

Tipp

Wenn keine Lammfilets erhältlich sind nehme man Lammkarree und schneidet sie der Länge nach in Streifen. Als Beilage passen in Olivenöl gegarte neue Kartoffeln, die gegen Schluss der Garzeit mit Rosmarin und Zwiebeln gewürzt warden.

Grillierte Jakobsmuscheln

Menge 5 Portionen

Zutaten

700 g Jakobsmuscheln, ausgelöst, ohne Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

25 g Olivenoel Extra Vergine

Buttermischung

10 g Butter

25 g Pistazienkerne , geschält

10 g Pernod

Cayenne-Pfeffer, gemahlen

5 g Dillspitzen

Vorbereitung

Weiche Butter schaumig rühren. Pistazienkerne sehr fein hacken. Butter und Pistazien vermischen, mit Pernod, Salz und Cayenne abschmecken. Rosetten spritzen und kühl stellen.

Zubereitung

Jakobsmuscheln salzen, pfeffern und mit Olivenoel bestreichen. Grillieren, darauf achten dass ein schönes Muster entsteht. Mit je einem Dillzweigspitz und einer Rosette Pistazienbutter anrichten

Deklaration der allergenen Zutaten

Milch (Laktose), Pistazien

Vegi Mixed Curry

Menge 4 Portionen

40 g Blumenkohl, frisch, gerüstet
40 g Karotten, geschält
40 g Weissrüben (Navetes), geschält
40 g Bohnen, fein, gerüstet
40 g Erbsen, frische
4 g Kokosfett
10 g Zwiebeln, geschält
4 Stk Knoblauchzehen, geschält
4 g Curry, Madras
2 dl Currysauce scharf
80 g Kokosmilch

Vorbereitung

Das Gemüse waschen und wunschgemäß schneiden oder tournieren. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.

Zubereitung

Gemüse blanchieren, abschütten und ausdämpfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch im Fettstoff dünsten, Currypulver dazugeben. Die Gemüse beifügen, mit der Sauce auffüllen, abschmecken mit Kokosmilch verfeinern.

Tipp

Es können beliebig viele Gemüsevariationen verwendet werden, jedoch müssen sie zusammen passen. Frittiertes Gemüse, wie Auberginen und Zucchini, passen sehr gut zusammen.

Curry Kartoffeln

Menge 4 Portionen

Zutaten

200 g Kartoffeln, Urgenta, geschält
2 g Kurkuma
10 g Zwiebeln, geschält
4 g Chili-Schotten, rot, entkernt
40 g Kokosmilch
100 g Curryfond
6 g Butter
6 g Weissmehl
40 g Vollrahm 35%

Vorbereitung

Kartoffeln in 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln und Chilischoten fein schneiden.

Zubereitung

Kartoffeln mit Turmeric bestreuen und im Salzwasser garen, abschütten, ausdämpfen lassen. Den Fond aufbewahren bis zu 1/4 einkochen. Zwiebeln und Chili in Butter dünsten, alles in das Anrichtegeschirr geben. Mit der heissen Sauce nappieren. Für die Sauce, Butter und Mehl einen Roux herstellen, mit dem Fond und dem einreduzierte. Kartoffelfond auffüllen und abbinden, mit Rahm und Kokosmilch verfeinern.

Kalte Tomatensuppe

Menge 4 Portionen

Zutaten

16 g	Butter
40 g	Zwiebeln , geschält
32 g	Lauch , gebleicht , gerüstet
16 g	Knollensellerie , geschält
24 g	Karotten , geschält
2 g	Knoblauch , geschält
40 g	Tomatenpüree
400 g	Tomaten , geschält
28 g	Weissmehl
1 l	Gemüsefond
40 g	Vollrahm 35%
2 g	Basilikum, frisch
wenig	Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle
wenig	Tabasco , rot

Vorbereitung

Zwei Tomaten blanchieren, schälen, halbieren, entkernen und in Würfelchen schneiden (Einlage). Restliche Tomaten halbieren, entkernen und in Stücke schneiden Gemüse zu Matignon schneiden. Basilikum waschen, zupfen und fein hacken

Zubereitung

Matignon in Butter andünsten. Tomatenpüree dazugeben und gut mitdünsten. Mit Mehl stäuben, etwas abkühlen lassen. Mit heissem Fond auffüllen und unter Rühren aufkochen. Tomatenstücke begeben. Unter gelegentlichem Abschäumen sieden, bis alles weich ist. Mixen und durch feines Drahsitzsieb passieren. Nochmals aufkochen und mit Rahm verfeinern. Abschmecken (evtl. mit etwas Zucker). Tomatenwürfel dazugeben mit Basilikum bestreuen. Mit Tabasco pikant abschmecken. Kalt stellen. Nochmals abschmecken und sehr kalt in vorgekühlte Tassen servieren.

Melonen Kaltschale

Menge 4 Portionen

Zutaten

720 g Melone Cavaillon
60 g Zucker
100 g Weisswein
40 g Portwein , rot
14 g Zitronensaft , frisch

Vorbereitung

Melone schälen entkernen und 250 g in kleine Würfelchen schneiden (Einlage). Rest in Stücke schneiden.

Zubereitung

Melonenstücke zusammen mit allen anderen Zutaten fein mixen. Mit Zitronensaft abschmecken, Einlage dazugeben und gut durchkühlen lassen. In vorgekühlten Gläsern mit Trinkhalm und Löffelchen servieren.

Kleine Hamburger

Menge 4 Portionen

Zutaten

130 g Rindsschulterspitz , dressiert
130 g Schweinsschulter , dressiert
30 g Semmeln , ohne Rinde
30 g Vollmilch
30 g Zwiebeln , geschält
10 g Petersilie, glattblättrig, frisch
50 g Vollei pasteurisiert
4 g Salz
Pfeffer , weiss , aus der Mühle
20 g Sonnenblumenöl , high oleic

Das Fleisch kann auch schon gehackt bestellt werden

Vorbereitung

Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden und mit heißer Vollmilch übergießen. Rindfleisch und Schweinefleisch in Streifen schneiden. - Fleisch zusammen mit dem eingeweichten Brot durch den Fleischwolf drehen (Scheibe H5). Zwiebeln fein hacken, in Butter weich dünsten und erkalten lassen. Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung

Hackfleischmasse, Vollei, gedünstete Zwiebeln und gehackte Petersilie gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Fleischmasse 30-50 g schwere Fleischburger formen. In einer Lyoner Pfanne im heißen Öl beidseitig sautieren und servieren.

Spaghetti aglio e olio

Menge 4 Portionen

Zutaten

400 g Spaghetti
15 g Knoblauch, geschält
8 g Chili-Schote, rot
80 g Olivenöl Extra Vergine
3 g Salz

Vorbereitung

Knoblauch hacken oder in feine Scheiben schneiden. Chili-Schote halbieren entkernen und fein würfeln.

Zubereitung

In einem grossen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti al dente kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Knoblauch und Chilischoten im Öl in einer Gusseisenpfanne bei mässiger Hitze braten. Sobald der Knoblauch beginnt, Farbe anzunehmen, die Spaghetti in die Pfanne geben und mit den Zutaten einige Minuten bei mittlerer Hitze vermengen. Mit Salz abschmecken. In eine Schüssel geben und, falls gewünscht, mit gehacktem Peterli bestreuen.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Menge 4 Portionen

Zutaten

600 g	Miesmuscheln, frisch in Schale
400 g	Calamares pfannenfertig
8 g	Knoblauch, geschält
20 g	Olivenöl Extra Vergine
100 g	Weisswein
25 g	Brandy
500 g	All'Arrabbiata Sauce
100 g	Vollrahm 35%
250 g	Crevetten, gekocht
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
400 g	Spaghetti

Vorbereitung

Moules unter kaltem Wasser abbürsten und schwarze Fäden herausziehen. Weit geöffnete oder beschädigte Muscheln aussortieren. Calamares in 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

Knoblauch in Olivenöl andünsten. Mit Weisswein sowie Brandy oder Cognac ablöschen und aufkochen. Moules und Calamares in den kochenden Sud geben und zugedeckt 2 Minuten kochen lassen, bis die Muscheln ganz offen sind. Alles mit einer Lochkelle aus dem Sud heben und warm stellen. Sud 1/3 einkochen lassen.

All'Arrabbiata Sauce, Rahm, Muscheln, Calamares und Crevetten beifügen. Nochmals kurz aufkochen und die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Gleichzeitig die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Kalter Kalbsbraten mit Kräutersauce

Menge 4 Portionen

Zutaten

600 g	Kalbsnuss, dressiert
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
50 g	Olivenoel Extra Vergine
40 g	Tomaten, getrocknet in Öl, abgetropft
15 g	Petersilie, gekraut, frisch
15 g	Salbeiblätter, frisch
10 g	Oregano frisch
40 g	Schalotten, geschält
6 g	Knoblauch, geschält
20 g	Zitronensaft, frisch

Vorbereitung

Am Vortag den Kalbsbraten von Fett und Sehnen befreien, nach Bedarf mit Küchengarn in Form binden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Bräter etwas Öl erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 210°C ca. 35 Minuten auf der zweiten Einschubleiste von unten braten. Den Braten herausnehmen und kalt werden lassen. Mit Klarsichtfolie umhüllen und im Kühlschrank aufheben. Die Petersilien, Salbei und Oreganoblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schalotten und den Knoblauch schellen und fein hacken.

Zubereitung

Den kalten Kalbsbraten in sehr feine Scheiben schneiden. Für die Kräutersauce die getrocknete Tomaten in etwa wenig Wasser aufkochen, von der Kochstelle nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Das überschüssige Wasser abgiessen und die Tomaten fein würfeln. Die Kräuter und Zwiebeln begeben. Alles mit dem restlichen Öl und dem Zitronensaft mischen, salzen und pfeffern. Bratenscheiben auf einer Platte anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Mit der Kräutersauce servieren.

Siedfleischsalat

Menge 4 Portionen

Zutaten

500 g Siedfleisch, gekocht
250 g Peperoni, gelb, entkernt
250 g Peperoni, rot, entkernt
250 g Zucchini, grün, gerüstet
200 g Frühlingszwiebeln, gerüstet
20 g Basilikumblätter, frisch

für das Dressing

120 g Olivenöl Extra Vergine
10 g Senf, scharf
60 g Rotweinessig
1 x Salz, Pfeffer, schwarz aus der Mühle

Vorbereitung

Siedfleisch in feine Tranchen schneiden. Die einzelnen Siedfleischtranchen zu Röllchen aufrollen, beiseite stellen. Die Peperoni entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Zucchini in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Basilikumblättchen aufeinander legen, aufrollen und in sehr feine Streifen schneiden. Einige Basilikumblättchen für die Garnitur bereitstellen.

Beefsteak Tartar

Menge 1 Portion

Zutaten

125 g Rindshuft, dressiert
10 g Schalotten, geschält
10 g Kapern
3 g Sardellenfilets, abgetropft
3 g Senf, mild
1 x Tabasco, rot
1 x Worcestershire-Sauce
1 x Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
10 g Cognac
25 g Eigelb, frisch (Stk. 25 gr)

Vorbereitung

Rindfleisch möglichst kurz vor der Zubereitung hacken lassen, es muss ganz frisch sein. Schalotte mit den Kapern und dem gut abgespülten Sardellenfilet sehr fein hacken.

Zubereitung

Das Fleisch in eine nicht zu kleine Schüssel geben. Mit Senf, Tabasco oder Cayennepfeffer, Worcester, Salz, Pfeffer, Cognac und Eigelb gut verrühren. Feingehackte Schalotten, Kapern und Sardellen portionenweise mit einer Gabel unter das gehackte Fleisch arbeiten. - Zwei- bis dreimal die Würze überprüfen. Das Fleisch auf den Teller geben und mit Hilfe von 2 Gabeln zu einem grossen Beefsteak formen.

Tipp

Als Beilage serviert man Toast oder dunkles Roggen-Vollkornbrot (Walliser Brot), Butter, Gewürzgurken, Essigzwiebelchen, Oliven und Zwiebelringe.

Grillbratwurstschnecke mit Glasur

Menge 4 Portionen

Zutaten

600 g Grillwurstschnecken
60 g Olivenöl Extra Vergine
20 g Schnittlauch, frisch, feingeschnitten

für die Sauce

160 g Ketchup
40 g Senf, mittelscharfer
20 g Senf-Pommery
40 g Honig flüssig
20 g Zitronensaft, frisch
1 x Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
1 x Knoblauchpulver
1 x Cayenne-Pfeffer, gemahlen

Vorbereitung

Die Bratwurstschnecken mit Olivenöl bestreichen und auf den Grill garen.

Zubereitung

Ketchup mit dem mittelscharfen und dem Pommery-Senf, dem Honig und Zitronensaft in einer Schüssel glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Knoblauchpulver abschmecken und die Bratwürste damit während der Garzeit bestreichen. Die Bratwurstschnecken anrichten, mit der restlichen Glasur bestreichen, mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Burger mit Fetakäse gefüllt

Menge 4 Portionen

Zutaten

1 kg	Hackfleisch, dreierlei
200 g	Zwiebeln, feingehackt
80 g	Weissbrot, ohne Rinde
100 g	Eier (Stk. 50-55 gr)
30 g	Senf, scharf
8 g	Majoran, gerebelt
1 x	Salz, Pfeffer, schwarz aus der Mühle
160 g	Feta (griechischer Schafskäse)

Vorbereitung

Das Brot einweichen und gut ausdrücken. Die Zwiebelwürfel glasig andünsten. Alle Zutaten, bis auf den Feta, in eine Schüssel geben und gut vermengen. Den Feta in Stücke teilen. Dann die Fleischburger formen und in deren Mitte je ein Stück Feta drücken. Dabei muss der Käse vollständig vom Fleisch umschlossen sein.

Zubereitung

Nun die Burger auf dem Grill zubereiten.

Casimir Reis

Menge 4 Portionen

Zutaten

40 g	Erdnussöl
500 g	Kalbfleisch geschnetzelt
40 g	Zwiebeln, feingehackt
4 g	Fleischgewürz
4 g	Curry, Madras
20 g	Weissmehl
80 g	Weisswein
400 g	Kalbsfond
200 g	Currysauce
160 g	Fruchtcocktail (Konserven)
80 g	Vollrahm 35% geschlagen
250 g	Reis, Uncle Bens
25 g	Butter

für die Garnitur

200 g	Früchte nach Saison
80 g	Vollrahm 35% geschlagen

Vorbereitung

Currysauce nach Verpackungsangabe zubereiten. Saisonfrüchte rüsten, erwärmen und zum Garnieren verwenden.

Zubereitung

Reis im Salzwasser kochen. Erdnussöl erwärmen, das Kalbfleisch im heissen Fettstoff anbraten, Zwiebeln mitdünsten. Fleisch würzen und mit Currypulver stäuben, gut anrösten. Mit Weissmehl stäuben, mit Weisswein ablöschen, reduzieren. Kalbsfond aufgiessen und das Fleisch weich sieden. Currysauce und Fruchtcocktail zum Fleisch geben, abschmecken. Vollrahm unter die Sauce geben, warm halten. Butter flüssig unter den Reis geben, abschmecken. Mit dem Reis einen Ring machen, Fleisch in den Ring anrichten, mit Früchten und Rahmrosette garnieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch

Bami mit Huhn

Menge 4 Portionen

Zutaten

8 g	Knoblauch, geschält
100 g	Lauch, grün, gerüstet
100 g	Karotten, geschält
40 g	Zwiebeln, feingehackt
100 g	Peperoni, grün, entkernt
100 g	Peperoni, rot, entkernt
20 g	Peperoncini, rote scharfe
4 g	Paprika, scharf
50 g	Eier (Stk. 50-55 gr)
800 g	Poulet, frisch, pfannenfertig
250 g	Nudeln chinoise
40 g	Terasi, Crevettenpaste
1 x	Salz
1 x	Zucker
1 x	Sambal Oelek

Vorbereitung

Die Nudeln kochen und abkühlen lassen. Poulet in Stücke teilen. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch und Peperoncini fein schneiden.

Zubereitung

Pouletstücke in sehr heissem Oel braten. In einem Wok mit ein wenig Oel die Crevettenpaste, das geschlagene Ei und den Knoblauch anbraten. Die Nudeln, das Gemüse und die Pouletteile hinzufügen. Mit dem scharfen indonesischem Paprika, etwas Salz und Zucker und ein wenig Sambal Oelek würzen. Das Bami auf vorgewärmte Teller anrichten und servieren.

Schweinsbraten mit Honig

Menge 4 Portionen

Zutaten

64 g	Honig
10 g	Senf-Dijon
40 g	Butter
800 g	Schweinsbraten, Schulter, dressiert
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
20 g	Bratbutter
40 g	Cognac
200 g	Kalbsfond
60 g	Doppelrahm
4 g	Thymianblättchen

Vorbereitung

Den Backofen auf 80°C Grad vorheizen, eine Platte mitwärmen.
Honig, Senf und Butter gut mischen.

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum während 6-7 Minuten kräftig anbraten. Die Honig-Butter-Mischung zum Fleisch geben, Braten darin mehrmals wenden. Mit dem Cognac ablöschen und diesen nach belieben flambieren oder ganz einfach leicht einkochen lassen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in die vorgewärmte Form legen und sofort in den vorgeheizten Ofen geben. Bei 80°C Grad während ca.4 Stunden gar ziehen lassen. Den Bratenjus und den Kalbsfond in ein Pfännchen geben. Auf mittlerem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen, den Doppelrahm beifügen. Die Sauce noch, so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, bei Seite stellen. Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und die Thymianblättchen beifügen. Den Braten in Scheiben schneiden, auf vorgewärmte Teller anrichten und mit wenig heisser Sauce überziehen.

Kohlrabi mit Hackfleisch gefüllt

Menge 4 Portionen

Zutaten

- 600 g Kohlrabi, ganz
- 400 g Hackfleisch, dreierlei
- 50 g Vollei , frisch (Stk. 50-55 gr)
- 60 g Semmelbrösel
- 1 x Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
- 1 x Muskatnuss, gerieben
- 1 x Paprika, delikatess

Vorbereitung

Pro Person eine mittelgrosse Kohlrabi schälen und ganz in Salzwasser fast gar kochen. Lassen Sie sie abkühlen, und schneiden Sie danach oben einen Deckel ab. Höhlen Sie die Kohlrabis so aus, dass noch eine feste Wand bleibt. Vermischen Sie das Hackfleisch mit der Hälfte Kohlrabifleisch, das Sie vorher kleinhacken. Geben Sie Eier, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss und eine Prise Paprikapulver dazu.

Zubereitung

Füllen Sie diese Mischung in die ausgehöhlten Kohlrabis, und grillen Sie sie im vorgeheizten Grill etwa 20 bis 30 Minuten.

Marsala Schnitzel mit Steinpilzen

Menge 4 Portionen

Zutaten

30 g	Steinpilze, getrocknet
560 g	Kalbsschnitzel
25 g	Aceto balsamico / Balsamessig
1 x	Pfeffer, weiss, aus der Mühle
12 g	Knoblauch, geschält, gehackt
2 g	Wacholderbeeren
50 g	Olivenoel Extra Vergine
1 x	Salz
8 g	Rosmarin, frisch
100 g	Marsala
80 g	Weisswein
50 g	Butterflocken, kalt
20 g	Zitronensaft, frisch

Vorbereitung

Die Steinpilze mit warmem Wasser bedeckt mindestens 15 Minuten, besser aber länger einweichen. Abschütten und etwas ausdrücken. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Die Wacholderbeeren mit der Klinge eines grossen Messers zerdrücken. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte mitwärmen.

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel Stk à je 60-70 gr. zwischen Klarsichtfolie mit dem Wallholz leicht flach klopfen. Dann mit dem Balsamico Essig bestreichen und mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen. Beiseite stellen. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Kalbsschnitzel leicht salzen und auf der ersten Seite gut 1 Minute kräftig anbraten, dann wenden und nur noch 1/2 Minute weiter braten. Aus der Pfanne nehmen, in die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 80 Grad 15-20 Minuten nachgaren lassen. Im Bratensatz Knoblauch, Wacholderbeeren, Pilze und Rosmarinzweige kräftig anbraten. Mit dem Marsala und dem Weisswein ablöschen und um etwa 1/3 einkochen lassen. Zuletzt die Butter beifügen und die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken. Über die Schnitzel geben. Sofort servieren. Als Beilage passen Nudeln und ein Gemüse, zum Beispiel Spinat oder gedünstete Tomaten.

Ratsherrenpasteli

Menge 4 Portionen

Zutaten

300 g	Kalbsfilet, dressiert
150 g	Rindszunge, gekocht
300 g	Champignons, frisch, gerüstet
250 g	Weisse Sauce
100 g	Kalbsfond
100 g	Weisswein
40 g	Butter
50 g	Eigelb, frisch (Stk. 25 gr)
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
1 x	Muskatnuss, gerieben
1 x	Streuwürze
8 Stk	Blätterteigpastetchen

Vorbereitung

Kalbfleisch und Zunge in kleine Würfel schneiden und bereitlegen. Champignons schälen und in kleine Würfel schneiden. Die weisse Sauce nach Verpackungsangabe zubereiten. Blätterteigpastetli im Ofen heiss machen.

Zubereitung

Die Hälfte Butter erhitzen und das Kalbfleisch rasch anbraten, bis es eine glänzend graue Farbe hat. Zunge, Kalbfleisch, Champignons Kalbsfond und Weisswein in die weisse Sauce geben und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Mit wenig Pfeffer, Streuwürze und Muskat würzen, mit dem Rest der Butter verfeinern und noch 10 Minuten weichkochen. In einer Schüssel das Eigelb schlagen und in die sämig gekochte Pasetetlifüllung geben, darf nicht mehr kochen. Nun können wir die herrliche Füllung in die heiss gemachten Blätterteigpastetli einfüllen und heiss zu Tisch bringen.

Roastbeef

Menge 4 Portionen

Zutaten

600 g Rindshuft, dressiert oder Entrecôte
25 g Sonnenblumenoel, high oleic
1 x Salz, Pfeffer, schwarz aus der Mühle
2 g Fleischgewürz

Vorbereitung

Fleisch eine halbe Stunde bei Küchentemperatur ruhen lassen. Das Fleisch mit Oel einstreichen und würzen. Ofen auf genau 80° vorheizen.

Zubereitung

Dann das Fleisch im Bräter oder in einer ofenfesten Form rundum anbraten, bis es eine schöne Kruste hat. Je länger wir anbraten umso mehr ist das Fleisch nachher gar. Braten wir nur ganz kurz an, so ist das Fleisch noch bleu. Nach dem Braten stellen wir das Fleisch in den 80° warmen Ofen und lassen es beliebig lang ruhen, mindestens aber eine halbe Stunde. In dünne Scheiben tranchieren. Mit dieser Garmethode lassen sich alle Fleischarten zubereiten.

Gebratener Kaninchenschenkel mit Weisswein

Menge 4 Portionen

Zutaten

4 Stk	Kaninchenschenkel , ohne Knochen ,
10 g	Gewürzsalzmischung für Fleisch
20 g	Kerbel , frisch
8 g	Rosmarin , frisch
20 g	Weissmehl
32 g	Sonnenblumenoel , high oleic
60 g	Matignon , bunt 1KG
160 g	Weisswein , Sauternes
0.120 l	Gebundener Kalbs-Jus
16 g	Butter
	Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle
8 g	Kerbel , frisch

Vorbereitung

Kerbel waschen, zupfen und trockentupfen. Rosmarin waschen und kleine Zweiglein (ein Stück pro Person) bereitstellen. Kaninchenschenkel aufschneiden, Oberschenkelknochen auslösen, Haxenknochen belassen. Die Innenseite der Schenkel würzen und mit Kerbel belegen. Schenkel wieder in die ursprüngliche Form bringen.

Je ein Rosmarinzweiglein auf die Schenkel legen und mit Bindfaden binden.

Zubereitung

Die gebundenen Kaninchenschenkel würzen, mit Weißmehl bestäuben und im Sonnenblumenöl allseitig ansautieren. Das Matignon zu den Schenkeln geben und ca. 15-20 Minuten im Ofen unter zeitweiligem Arrosieren fertig sautieren. Das Fleisch herausnehmen, Bindfaden entfernen, warm stellen und das überschüssige Fett abgießen. Den Bratensatz mit 3/4 des Sauternes-Weines ablöschen. Mit dem gebundenen Kalbsjus auffüllen und zur Hälfte einkochen. Die Sauce passieren, den restlichen Sauternes-Wein beigeben und nochmals aufkochen. Die Sauce mit Butterflocken aufmontieren und abschmecken.

Anrichten

Saucenspiegel auf einem Teller oder einer Platte anrichten. Die Haxe vom Schenkelfleisch trennen und in der Tellermitte aufstellen. Das Schenkelfleisch tranchieren und um die Haxe anordnen. Mit Kerbelsträußchen ausgarnieren.

Straussenfilet mit Oliven

Menge 4 Portionen

Zutaten

600 g	Straussenfilets, dressiert
28 g	Sonnenblumenoel , high oleic
1 x	Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle
1 x	Paprika, delikatess
50 g	Zwiebeln , geschält
50 g	Peperoni , rot , entkernt
50 g	Peperoni , gelb , entkernt
50 g	Peperoni , grün , entkernt
40 g	Oliven, schwarz , ohne Stein
5 g	Paprika, delikatess
50 g	Rotwein
0.120 l	Demi-glace
80 g	Vollrahm
50 g	Peretti-Tomaten, geschält, in Würfel
1 x	Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle

Vorbereitung

Straußenfilets in 20 g schwere Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken. Peperoni waschen und in Julienne (Streifchen) schneiden. Schwarze Oliven halbieren. Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.

Zubereitung

Straußenfiletwürfel in einer Lyoner Pfanne im heißen Öl kurz und heiß saignant (blutig) sautieren, herausnehmen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zwiebeln im Restfettstoff andünsten, Peperonistreifen und Oliven zugeben und mitdünsten. Mit Paprika stäuben, mit Rotwein ablöschen und einkochen. In eine Sauteuse umleeren, Demi-glace und den Fleischsaft begeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Tomatenwürfel begeben. Geschlagenen Vollrahm unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch begeben, nicht mehr kochen lassen und anrichten.

Hinweise für die Praxis

Sautiertes Fleisch in ein Drahtsieb geben und den Fleischsaft der Sauce beifügen.

Entenbrust mit Orangenmarinade

Menge 4 Portionen

Zutaten

700 g Entenbrust, dressiert
1 x Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
40 g Cognac
40 g Bouillon

für die Marinade

20 g Ingwer, frisch, fein gerieben
20 g Chili-Schotten, rot, entkernt
1 g Kardamompulver
1 x Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
100 g Orangensaft
10 g Sojasauce, dunkel
100 g Sonnenblumenöl

Vorbereitung

Die Chilischoten sehr fein hacken. Zutaten für die Marinade mit dem Öl mischen. Fetthaut der Entenbrust mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Das Fleisch mit der Marinade dick bestreichen und eingewickelt in Klarsichtfolie im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung

Zum Grillieren die Marinade in ein Gefäss abstreifen und das Fleisch salzen. Entenbrust mit der Fettseite nach unten auf den Grillrost legen und etwa während 3 Minuten gut anbraten. Anschliessend auf der andern Seite nur noch etwa 1 Minute die Poren schliessen lassen. Die Entenbrüstchen dann wieder mit der Marinade bestreichen und in Alufolie wickeln. Das Fleisch während weiteren 15-20 Minuten auf dem Grill am Rand ziehen lassen. Den ausgetretenen Bratjus in der Folie in ein Pfännchen giessen. Den Cognac sowie die Bouillon dazugiessen und aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen das Fleisch in der Folie warm halten. Die Entenbrüstchen in Tranchen aufschneiden, auf vorgewärmte Teller geben und mit dem Jus umgiessen.

Poulet nach Teufelsart

Menge 4 Portionen

Zutaten

1.400 kg Poulet , frisch , pfannenfertig
8 g Gewürzsalzmischung für Geflügel
40 g Erdnussöl
12 g Senfpulver
20 g Weisswein
60 g Englischbrot, entrindet
8 g Butter

Sauce

40 g Weisswein
30 g Schalotten , geschält
5 g Pfefferkörner , weiss , zerdrückt
160 g Geflügeljus, gebunden
0.040 l Tomatensauce
Cayenne-Pfeffer, gemahlen
8 g Küchenkräuter frisch
40 g Brunnenkresse, gerüstet
2.0 Stk Zitrone

Vorbereitung

Rückenknochen der Poulets (5 Stk.) herausschneiden und Brustknorpel entfernen Poulet auseinanderdrücken und leicht plattieren. Haut beim Brustknochen leicht einschneiden und die Beine durchstecken. Senfpulver mit Weisswein anrühren. Englischbrot entrinden und fein reiben. Schalotten rüsten und fein hacken. Pfefferkörner zerdrücken. Küchenkräuter waschen, zupfen und fein hacken. Brunnenkresse waschen, Zitronen halbieren.

Zubereitung

Poulets würzen, einölen und mit der Hautseite auf den heissen Grill legen. Unter zeitweisem Wenden beidseitig gitterartig grillieren. Hautseite mit dem Senf einstreichen. Mit Mie de pain bestreuen und mit Butter beträufeln. Im Ofen bei starker Oberhitze überkrusten und gleichzeitig fertig braten. Für die Sauce Weisswein mit den Schalotten und Pfefferkörnern stark einkochen lassen Mit gebundenem Geflügeljus und Tomatensauce auffüllen, kurz durchkochen lassen und passieren. Mit Cayenne und den Küchenkräutern abschmecken. Poulets halbieren, anrichten, mit Brunnenkresse und Zitronen garnieren Sauce separat dazu servieren

Pouletschenkel mit Gurken

Menge 4 Portionen

Zutaten

150 g	Zitronen, frisch, unbehandelt
40 g	Olivenöl Extra Vergine
1 x	Pfeffer, weiss, aus der Mühle
4 Stk	Pouletschenkel
400 g	Gurken, gerüstet
8 g	Knoblauch, gepresst
8 g	Pfefferminzblätter, frisch
10 g	Senf, mild
250 g	Joghurt nature
1 x	Salz
1 x	Paprika, delikatess

Vorbereitung

Die Zitrone lauwarm waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Olivenöl, Pfeffer, Zitronenschale und Saft mischen. Mit einem Pinsel auf das Fleisch streichen und ca. 2 Stunden marinieren lassen. Die Gurken waschen und ungeschält in feine Scheibchen hobeln. Die Knoblauchzehen fein hacken, die Pfefferminzblättchen in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

Senf, Knoblauch und Pfefferminze mit dem Joghurt mischen. Die Gurkenscheibchen mit der Sauce anmachen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Poulet-Oberschenkel salzen und auf dem Grill bei kleiner Hitze 30-40 Minuten grillieren. Den Gurkensalat nochmals mischen und zum Fleisch servieren.

Aprikosen Joghurt Crème

Menge 4 Portionen

Zutaten

250 g Aprikosen
50 g Zucker
80 g Orangensaft, frisch gepresst
4.0 Stk Gelatine, Blatt
20 g Aprikosenlikör
60 g Marzipan
180 g Joghurt nature
150 g Vollrahm geschlagen

Garnitur

100 g Schokoladensauce
120 g Vollrahm geschlagen
80 g Aprikosen

Vorbereitung

Aprikosen entsteinen.

Zubereitung

Aprikosen mit dem Zucker und Orangensaft aufkochen. Mit der eingeweichten Gelatine verrühren und durch ein Sieb streichen. Die Flüssigkeit mit der Marzipanmasse schaumig rühren, den Joghurt darunter heben und im Wasserbad abkühlen. Sobald die Crème zu ziehen beginnt den Schlagrahm darunter ziehen und in Förmchen abfüllen. Im Kühlschrank ca. 1-2 Std. kalt stellen.

Anrichten

Je ein Glasschälchen mit Schokoladensauce nappieren, Joghurtköpfchen darauf stürzen und mit Ramrosette und Aprikosenschnitt ausgarnieren.

Beeren Mousse

Menge 4 Portionen

Zutaten

200 g Himbeeren Tiefgekühlt
250 g QuimiQ
100 g Zucker
10 g Kirsch
200 g Vollrahm

Vorbereitung

Rahm steif schlagen, etwas für die Garnitur beiseite stellen. Beeren mixen, einige für die Garnitur beiseite stellen.

Zubereitung

QimiQ glatt rühren. Himbeeren, Zucker und Kirsch begeben und mischen, 30 Minuten kühl stellen. Rahm darunter ziehen, 4 Stunden kühl stellen.

Tipp

Diese Mousse kann auch mit Erdbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren zubereitet werden. Werden die Beeren nach dem Mixen durch ein Sieb gestrichen, bekommt man eine besonders feine Mousse (ohne Kerne). Die Mousse kann in Coupegläser oder Schälchen gefüllt werden. So portioniert ist sie schon nach 2 Stunden servierbereit.

Kaffee mal anders

Menge 4 Portionen

Zutaten

70 g Eiweiss, frisch (Stk. 35 gr)
20 g Kaffeepulver löslich
50 g Zucker
250 kg Vollrahm geschlagen

Zubereitung

Eiweiss steif schlagen. Nach und nach Kaffeepulver und Zucker begeben. Vollrahm unter die Masse ziehen, in Gläser abfüllen und kalt stellen.

Coupe Cherry

Menge 4 Portionen

Zutaten

100 g	Weisswein, Asti
30 g	Zucker
50 g	Eigelb, frisch (Stk. 25 gr)
20 g	Zitronensaft, frisch
40 g	Orangensaft, frisch gepresst
300 g	Vollrahm geschlagen
2.0 Stk	Gelatine, Blatt
320 g	Vanilleglacé, Kugel (70-80gr)
40 g	Kirschen, entsteint

Vorbereitung

Gelatineblätter in Wasser einweichen.

Zubereitung

Weisswein, Zucker, Eigelb, Zitronen- und Orangensaft zusammen im Wasserbad zu einem Sabayon (szark schaumig) aufschlagen, Gelatine begeben. Anschliessend im kalten Wasserbad kalt rühren. Vollrahm unter die Masse ziehen. In schöne Coupgläser abfüllen und kalt stellen. Kurz vor dem servieren eine Glacekugel darauf legen und mit einer Kirsche garnieren.

Unter die Masse (Sabayon) kann auch wenig Kirschensaft gezogen werden.

Erdbeer Bananensalat

Menge 4 Portionen

Zutaten

400 g	Erdbeeren, gerüstet
210 g	Bananen, geschält (Stk. 140 gr)
200 g	Orangen (Stk. ca. 200 gr)
100 g	Zitronen, frisch, unbehandelt
80 g	Limetten (Stk. 80 gr)
100 g	Wasser
80 g	Zucker
25 g	Zucker
210 g	Bananen, geschält (Stk. 140 gr)

Vorbereitung

Den Backofen auf 80° (Th. 1) vorheizen. Die Zitrusfrüchte unter warmem Wasser bürsten und sorgfältig abtrocknen. Die Schalen in Streifen abschälen und die weisse bittere Haut unter den Schalen mit einem kleinen Messer entfernen. Alle Schalenstreifen in eine feine, 1 mm breite "Julienne" schneiden.

Zubereitung

Die "Julienne" 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und abtropfen lassen. Wasser und Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen, die Julienne hinzufügen, wieder aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen, den Topf vom Herd nehmen. Zur Seite stellen. Mit einer Raspel oder einem Elektromesser aus der für die Dekoration vorgesehenen Banane in dünne Streifen von 2 mm in der Längsrichtung ausschneiden. Pergamentpapier auf das Backblech legen, die Bananenstreifen darauf verteilen und eine halbe Stunde in den Backofen schieben. Den Saft einer halben Zitrone und einer viertel Orange auspressen. Die Erdbeeren waschen und reinigen, abtropfen lassen. Grosse Erdbeeren vierteln und vor Luft geschützt kühl stellen. Bananen und den Rest der Erdbeeren in 1/2 cm grosse Würfel schneiden. In eine grosse Schüssel geben und mit dem Zitronen und Orangensaft übergiessen. Zucker (je nach Ihrem Geschmack) darüber streuen, abgetropfte kandierte Schalen untermischen und kühl stellen.