

Zander und Forellenfilet knusprig gebraten

Rezept für 4 Personen

Zutaten

400 g	Zanderfilet, mit Haut, pariert
400 g	Seeforellenfilets mit Haut, pariert
30 g	Weissmehl
75 g	Sonnenblumenoel, high oleic
40 g	Sojasauce, hell
75 g	Reiswein, Sake
20 g	Honig
1 x	Meersalz, Pfeffer, schwarz aus der

Kartoffelpüree

600 g	Kartoffeln, mehlig kochende
100 g	Kokosmilch, ungesüsst
50 g	Vollrahm 35%
20 g	Distelöl
1 x	Meersalz, Pfeffer, schwarz aus der

Sauce

60 g	Shiitake-Pilze, frisch, gerüstet
40 g	Austernpilze, frisch, gerüstet
40 g	Olivenöl, kalt gepresst
1 g	Safranfäden
175 g	Geflügelfond, hell
5 g	Tasmanischer Pfeffer, aus der Mühle
10 g	Sojasauce, hell
10 g	Maizena, Maisstärke

Vorbereitung

Zander- und Seeforellenfilet auf der Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen. Sojasauce, Reiswein und Honig vermischen und die Fischfilets damit marinieren.

Zubereitung

Zubereitung Kartoffelpüree: Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden und im Drucksteamer dämpfen oder im Salzwasser weich garen. Kartoffeln mit dem Passevite pürieren und Kokosmilch und Vollrahm vermischen. Mit Distelöl aufmontieren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung der Sauce: Shiitake-Pilze von den Stielen befreien. Pilze in gleichmässige Stücke schneiden und im heissen Olivenöl andünsten. Safranblüten dazugeben und mit dem Geflügelfond ablöschen. Tasmanischer Pfeffer und Sojasauce dazugeben, 5 Minuten kochen. Maisstärke mit Wasser anrühren, die Sauce binden und abschmecken.

Zubereitung Fischfilets: Fischfilets auf Küchenpapier abtropfen, im Mehl wenden und auf der Hautseite zuerst knusprig sautieren.

Anrichten

Kartoffelpüree auf Teller dressieren. Fischfilets darauf anrichten und mit der Sauce umgiessen.

Mixed Vegetables Curry

Menge 4.00 Port.

Zutaten

40 g	Blumenkohl, frisch, gerüstet
40 g	Karotten, geschält
40 g	Weissrüben (Navetes), geschält
40 g	Bohnen, fein, gerüstet
40 g	Erbsen, frische
5 g	Kokosfett
10 g	Zwiebeln, geschält
4 Stk	Knoblauchzehen, geschält
5 g	Curry, Madras
200 ml	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.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch

Gefüllte Peperoni

Menge 4.00 Port.

Zutaten

800 g	Peperoni klein, grün, rot
20 ml	Olivenoel
25 g	Zwiebel gehackt
400 ml	Wasser
25 g	Chili "Mix für Fleischgerichte" KNOR
240 ml	Kalbsfond weisser
15 g	Tomatenpürée
160 g	Reis Vialone (Risotto)
200 g	Maiskörner Dose
20 g	Peperoncini, rot, frisch
25 g	Emmentaler gerieben

Zubereitung

Peperoni quer Stielansatz wegschneiden, Kerne beider Teile entfernen. Oel erhitzen und mit Gewürzen, Zwiebeln, Reis, Fond und Wasser Risotto kochen. Mais, gehackte Chillis und 2/3 des Käses zufügen. Füllung in die Peperonihälften geben, mit restl. Käse bestreuen und die Peperonideckel aufsetzen, in Backform im Ofen ca. 15 Min. backen

Servieren mit Zucchini Gemüse und Saisonsalat

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch

Tortilla Suppe

Menge 5.00 Port.

Zutaten

1 l Sonnenblumenöl
125 g Zwiebel gehackt
1.250 l Hühnerbouillon KNORR
125 g Pouletgeschnetzeltes Tiefgekühlt fein geschnitten
200 g Peperoni gemischt
35 g Chili "Mix für Fleischgerichte" KNOR
1.5 Stk Limonen, frisch Saft und Schale Saft / Scheiben
150 g Tortilla Cips Old el Paso

Zubereitung

Oel erhitzen, Zwiebeln andünsten. Fleisch, Peperoniwürfel, Bouillon und Basis-Mix zugeben. 20 Minuten kochen lassen - Limonensaft unterrühren. In Suppentasse mit Tortilla Chips und Limonenscheibe garniert heiss oder kalt servieren.

Kalbsbrust mit Laugenbrötchen

Menge 5.00 Port.

Zutaten

650 g	Kalbsbrust , dressiert zum Füllen
200 g	Laugenbrötchenmasse
10 g	Gewürzsalzmischung für Fleisch 1
25 g	Bratbutter
80 g	Mirepoix , bunt (Röstgemüsemischung aus Wurzelgemüse)
15 g	Tomatenpüree
125 g	Weisswein
200 ml	Brauner Kalbsfond
125 g	Kalbsjus
40 g	Madeira
Prise	Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle

Vorbereitung

Die Kalbsbrust mit der Laugenbrötchenmasse füllen und gleichmäßig mit Bindfaden binden, sodass keine Füllung austreten kann. Den Backofen auf 170-180 °C (Ober- und Unterhitze) vorwärmen.

Zubereitung

Die Kalbsbrust würzen und in der Bratbutter allseitig anbraten. Fleisch herausnehmen und das Mirepoix (Röstgemüse) anrösten (ohne Lauch). Den restlichen Fettstoff abgießen, Tomatenpüree begeben und mitrösten, Lauch kurz begeben. Mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren. Den braunen Kalbsfond und den Kalbsjus begeben und aufkochen. Die Kalbsbrust wieder dazugeben und zugedeckt im Ofen zu $\frac{3}{4}$ weich garen. Des Öfteren arrosieren (begießen) und die Sauce abfetten und abschäumen. Im letzten Viertel der Garzeit den Deckel entfernen und die Kalbsbrust durch häufiges Arrosieren (mit einem Sieb) glasieren. Die Kalbsbrust herausnehmen, Bindfaden entfernen und warm stellen. Die Sauce passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen, mit Madeira verfeinern und abschmecken. Anrichten. Kalbsbrust tranchieren, auf einem Saucenspiegel anrichten und mit einem Butterpinsel überglänzen. Restliche Sauce separat servieren.

Hinweise für die Praxis

Kalbsbrust vor dem Tranchieren mindestens 20 Minuten an der Wärme abstehen lassen. Von Vorteil eine dicke Kalbsbrust wählen, bei welcher eine Tasche eingeschnitten werden kann.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Sellerie (inkl. Selleriesalz)

Gefülltes Kalbsschnitzel im Ei gebraten

Menge 5.00 Port.

Zutaten

650 g Kalbsnuss , dressiert
5 g Gewürzsalzmischung für Fleisch
15 g Weismehl
125 g Vollei pasteurisiert
25 g Bratbutter
50 g Sonnenblumenoel , high oleic

Füllung

200 g Blattspinat TK
15 g Butter
25 g Schalotten , geschält
100 g Gorgonzola
1 x Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle

Garnitur

15 g Olivenoel Extra Vergine
15 g Schalotten , geschält
500 g Tomaten , geschält , entkernt
15 g Aceto balsamico weiss / Balsamessig
1 x Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle
15 g Petersilie, glattblättrig, frisch

Vorbereitung

Aus der Kalbsnuss Doppelschnitzel zu jeweils 130 g schneiden (2 × 65 g mit Tasche). Spinat blanchieren, im kalten Wasser abschrecken und gut auspressen. Schalotten fein hacken. Die Schalotten in Butter andünsten und den kalten, blanchierten Spinat begeben. Gorgonzola in 1 cm große Würfel schneiden, dem Spinat begeben und abschmecken. Schalotten für die Garnitur fein hacken. Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden. Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und grob hacken.

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel zwischen 2 Plastikfolien dünn ausklopfen und mit dem Spinat füllen. Die Schnitzel zusammenklappen, an den Enden zusammendrücken und mit dem Fleischklopfer nochmals an den Rändern leicht anklopfen (wie für Cordon bleu). Die Schnitzel würzen, leicht mehlen und durch das Ei ziehen. In einer antihaftbeschichteten Pfanne Bratbutter und Sonnenblumenöl erhitzen und die Schnitzel bei niedriger Temperatur beidseitig goldgelb sautieren. Schnitzel herausnehmen und warm stellen. Schalotten im Olivenöl andünsten und die Tomatenwürfel zugeben. Würzen und zum Schluss den weißen Balsamessig begeben.

Anrichten

Schnitzel schräg anschneiden, auf die Tomaten anrichten und mit der Petersilie bestreuen.

Hinweise für die Praxis

Es soll darauf geachtet werden, dass die Füllung der Schnitzel wirklich heiß ist, sodass der Gorgonzola schmilzt.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch

Lammkarree mit Kräuterkruste

Menge 4.00 Port.

Zutaten

640 g	Lammkarree , derssiert
5 g	Gewürzsalzmischung für Lamm
20 g	Sonnenblumenoel , high oleic
75 g	Matignon (Lauch, Knollensellerie, Zwiebeln, Karotten)
80 g	Weisswein
120 ml	Brauner Kalbsfond
15 g	Meaux - Vollkornsenf
4 Stk	Thymianzweige

Kruste

40 g	Butter
20 g	Schalotten , geschält
16 g	Knoblauch , geschält
80 g	Mie de pain / weisses Paniermehl
40 g	Parmesan , gerieben
16 g	Petersilie, glattblättrig, frisch
1 g	Thymian , frisch
2 g	Pfefferminze , frisch

Vorbereitung

Schalotten fein hacken. Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Petersilie, Thymian und Pfefferminze waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Vorbereitung Kruste: Schalotten und Knoblauch in Butter andünsten.

Das Mie de pain (weisses Paniermehl) und die gehackten Kräuter begeben und vermischen. Abkühlen lassen, den geriebenen Parmesan begeben, vermischen und abschmecken.

Zubereitung

Lammkarree würzen und im erhitzten Öl in einem Bratgeschirr rundherum anbraten. Fleisch auf einen Gitterrost mit Abtropfblech legen. Bratfett abgiessen, das Matignon begeben und andünsten.

Bratensatz mit Weisswein ablöschen und um 50 % einreduzieren.

Brauner Kalbsfond begeben und um 30 % einreduzieren lassen.

Bratenjus durch ein Drahtspitzsieb passieren, abfetten und abschmecken. Das Fleisch mit dem Gitterrost und Abtropfblech in den Ofen schieben. Mit Heissluft (trockene Hitze) bei 80 °C garen, bis die Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist. Lammkarree herausnehmen und die Oberfläche mit Vollkornsenf bepinseln. Die Kräuterkruste gleichmässig darauf verteilen und etwas andrücken. Unter dem Salamander langsam überbacken.

Anrichten

Saucenspiegel anrichten. Das Fleisch sorgfältig tranchieren, mit einem Butterpinsel überglänzen und auf den Saucenspiegel anrichten. Mit Thymiansträusschen garnieren. Restliche Sauce in einer Sauciere separat servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch, Sellerie (inkl. Selleriesalz)

Eieromelette mit Apfelmus

Menge 5.00 Port.

Zutaten

5 Stk	Eier
30 g	Zucker
1 Pr.	Salz
30 g	Bratbutter
40 g	Zimtzucker
100 g	Apfelmus

Zubereitung

Die Eier in einer Schüssel gut verrühren. Salz und Zucker begeben, gut rühren. Die Bratbutter erwärmen und pro Kind eine kleine Omelette braten. Den Zimtzucker über die Omelette streuen
Mit wenig Apfelmus bestreichen und aufrollen. Am Stück oder in Stücke geschnitten servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch, Eier

Kaninchenragout

Menge 5.00 Port.

Zutaten

600 g Kaninchenrückenfilet
15 g Würz-Mix für Fleisch
50 ml Erdnussöl
15 g Butter
50 g Zwiebel gehackt
25 ml Cognac
100 ml Weisswein
400 ml Sauce "Madagaskar
150 g Orangen 2 Stück
100 g Roux braun
50 ml Vollrahm

Vorbereitung

Kaninchen-Rückenfilet in Ragout schneiden. Knorr Sauce Madagascar zubereiten. Orangen schälen und in Würfel schneiden

Zubereitung

Fleisch kurz allseitig anbraten, würzen mit Würz-mix für Fleisch, herausnehmen und warmstellen. Überflüssiges Fett abgiessen. Zwiebeln in Butter andünsten. Ablöschen mit Cognac und Weisswein Auffüllen mit der Madagascar-Sauce. Aufkochen lassen, Orangenwürfel und Saft zugeben, mit Rahm verfeinern. Nachbinden mit braunem Roux. Fleisch zugeben und kurz aufkochen lassen. Abschmecken und servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch

Käsechampignons

Menge 4.00 Port.

Zutaten

120 g	Champignons, frisch, gerüstet
75 g	Dänischer Blauschimmelkäse
75 g	Magerquark
20 g	Vollrahm 35%
30 g	Baumnüsse, ganz
4 g	Basilikumblätter, frisch
40 g	Cherry - Tomaten

Vorbereitung

Mittelgrosse Pilze mit einem Tuch abreiben, das vorher in kaltes Wasser mit etwas Zitronensaft getaucht wurde. Die Stengel der Champignons wegschneiden (sie können zum Kochen verwendet werden).

Zubereitung

Käse und Quark weichkneten und zu einer glatten Paste verrühren. Den Rahm einrühren, die Masse in einen Spritzbeutel mit Sternöffnung füllen und die Pilze ausfüllen. Jeweils eine Nuss und ein Basilikumblatt daraufgeben. Pro Teller zwei Champignons und eine Cherry-Tomate anrichten.

Tipp

Diese kleine Vorspeise kann 4-6 Stunden im Voraus zubereitet werden, dann jedoch zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch, Hartschalenobst

Baileys-Cake

Menge 8.00 Port.

Zutaten

165 g Butter
165 g Zucker
2,5 Stk Eier
250 g Mehl weiss
10 g Backpulver
1 Pr. Salz
130 g Baileys Irish Creme
10 g Puderzucker zum bestreuen.

Vorbereitung

Butter und Zucker zusammen schaumigrühren. Mehl mit dem Backpulver sieben. Cakeform ausbuttern oder mit Backfolie auslegen.

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach untermischen. Mehl, Backpulver und Salz unter die Masse rühren. Baileys zugeben und untermischen. In die vorbereitete Form füllen. Bei 180 Grad C im Ofen ca. 60 Minuten goldgelb backen. Etwas auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Portionieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Appenzeller Birnenfladen

Zutaten

200 g	Mehl weiss
2 g	Vanillezucker
1 g	Backpulver
1 g	Zitronensaft , frisch einige Tropfen.
60 g	Ei (Vollei Past. CH)
35 g	Zucker
100 g	Butter
200 g	Rahm 35%
200 g	Milch
180 g	Ei (Vollei Past. CH)
15 g	Mehl weiss
60 g	Zucker
0.50 dl	Rotwein
0.10 dl	Trester Schnaps
60 g	Baumnüsse, ganz
1 Pr.	Zimt
800 g	Bireweggefällung

Vorbereitung

Weiche Butter, Mehl, Vanillezucker, Zucker, Zitronensaft, Backpulver und Eier miteinander zu einem Teig wirken. Teig nicht zu lange kneten, sonst wird er brüchig. ca. 1 Std. kühl stellen. Mehl, Zucker und Eier gut verrühren, Milch und Rahm zugeben und gut mischen. Baumnüsse hacken. Rotwein, Trester, Baumnüsse, Zimt und Birnenmasse miteinander mischen.

Zubereitung

Teig ausrollen und eine Kuchenform von 28 cm Durchmesser damit auslegen. Die Fällung darauf verstreichen. Den Guss nochmals durchrühren und darüber giessen. Im Backofen bei 180°C ca. 45 Minuten backen, bis der Boden schön Farbe angenommen hat.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Hartschalenobst

Pilzrösti

Menge 4.00 Port.

Zutaten

400 g	Pilze, gemischt, gerüstet
80 g	Zwiebeln, feingehackt
200 g	Weissbrot
4.0 Stk	Eier, frisch
50 g	Milch
50 g	Wasser
80 g	Sonnenblumenöl
20 g	Petersilie, gekraut, feingehackt

Vorbereitung

Die Pilze in Streifen schneiden. Altgebackenes Brot in kleine Scheiben schneiden. Die Eier mit der Milch und dem Wasser verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel in wenig Öl andünsten, die geschnittenen Pilze zugeben und gut weiterdünsten, bis der ausgetretene Saft eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben mit dem restlichen Öl in einer Bratpfanne goldgelb backen. Die Eiermasse mit den Pilzen zum Brot in die heisse Bratpfanne geben. Gut umrühren und stocken lassen. Auf eine vorgewärmte Platte stürzen, mit der gehackten Petersilie garnieren und sofort servieren. Dazu schmeckt ein grüner Blattsalat.

Tipp

Wenn Sie frisches Brot verwenden, dann lassen Sie es nach dem Schneiden am besten einige Zeit antrocknen. So nimmt es zum Backen weniger Öl auf.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Quarkweggen

Menge 4 Portionen

Zutaten

200 g	Blätterteig
100 g	Quark, mager
5 g	Knoblauch, geschält, gehackt
5 g	Schnittlauch, frisch, feingeschnitten
15 g	Eigelb, frisch (Stk. 25 gr)
1 x	Abschmecken, Salz und Pfeffer
1 x	Abschmecken, Paprika

Zum Bestreichen

15 g	Eigelb, frisch (Stk. 25 gr)
------	-------------------------------

Vorbereitung

Blätterteig auswallen und runde Plätzchen ausstechen, kühl stellen. Schnittlauch waschen und fein schneiden. Knoblauch fein hacken. - Eier zum Bestreichen aufschlagen.

Zubereitung

Schnittlauch, Eigelb, Knoblauch und Quark vermischen und abschmecken. Die Teigländer der Blätterteig-Plätzchen mit Ei bestreichen. Füllung auf eine Teighälfte verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Unbelegter Teig über die Füllung schlagen. Ränder mit einer Essgabel leicht andrücken. Krapfen mit Ei bestreichen. Bei 180° C im Ofen 15-20 Minuten backen. Auf eine Platte anrichten und sofort servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Glarner Zigerbrüt

4 Portionen

Zutaten

75 g	Schabziger
100 g	Vollrahm 35%
80 g	Roggenbrot
60 g	Birnen, frisch
60 g	Mandarinen
40 g	Ananas Dose
10 g	Bündnerfleisch
10 g	Baumnusskerne, halbiert

Vorbereitung

Rahm steif schlagen. Schabziger mit der Bircherraffel in eine Schüssel reiben. Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden. Früchte in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Den geschlagenen Rahm sorgfältig unter den Schabziger mischen. Das Roggenbrot reichlich mit dem Rahmziger bestreichen. Mit Nusskernen. Birnen- und Mandarinen- Ananasschnitzen und Bündnerfleisch garnieren.

Anrichten

Zigerbrüt eignet sich zusammen mit Weisswein gut als origineller Apéro.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Hartschalenobst

Sbrinz Rollen mit Senfrahm

Menge 4 Portionen

Zutaten

8 Stk	Sbrinz-Rollen
60 g	Vollrahm geschlagen
40 g	Sauerrahm
10 g	Schalotten, geschält, feingehackt
15 g	Senf, mild
4 Stk	Gelatine, Blatt
10 g	Schnittlauch, frisch
Prise	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
Prise	Cayenne-Pfeffer, gemahlen

Vorbereitung

Schnittlauch fein schneiden.

Zubereitung

Sauerrahm mit der sehr fein gehackten Schalotte sowie den Senf mischen. Gelatine ca. 5 Minuten in kaltes Wasser legen, leicht ausdrücken und mit sehr wenig Wasser (pro Blatt 1 EL Wasser) bei schwacher Hitze schmelzen. Die aufgelöste Gelatine unter den Senfrahm mischen. Den steifgeschlagenen Rahm und die Hälfte Schnittlauch locker darunterziehen, leicht würzen.

Anrichten

Diese Sauce wird kalt zu den Mexikanischen Spezialitäten gereicht, oder wie hier beschrieben in die Sbrinzrollen füllen und als Aperitif reichen.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch

Schwiegersohn Eier

4 Portionen

Zutaten

8 Stk	Eier, frisch
40 g	Erdnussoel
40 g	Rohzucker, brauner
20 g	Fischsauce, thai
20 g	Tamarinde (Tandoori)
40 g	Wasser
20 g	Chili-Schotten, rot, entkernt
30 g	Koriander, frisch

Vorbereitung

Die Eier in eine Topf mit kaltem Wasser geben. Das Wasser zum Kochen bringen und die Eier 7 Minuten garen. Unter fliessendem kalten Wasser abschrecken, bis sie kalt sind, dann schälen. Chilischoten und Koriander fein hacken.

Zubereitung

Das Oel in einem Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Die Eier portionsweise zufügen und bei mittlerer Hitze braten, dabei häufig drehen. Wenn sie goldbraun und blasig sind, herausnehmen und warm stellen. Ueberschuessiges Oel aus dem Wok giessen. Zucker, Fischsauce, Tamarinden, Wasser und Chilischoten zufügen und zum Kochen bringen. Zwei Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Mischung sirupartig ist. Die Eier mit dem Sirup übergossen und mit Koriander bestreut servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Eier

Beefsteak Tartar

1 Portion

Zutaten

125 g	Rindshuft, dressiert
10 g	Schalotten, geschält
10 g	Kapern
5 g	Sardellenfilets, abgetropft
5 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.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Eier, Fische

Crème katalanische Art

4 Portionen

Zutaten

255 g	Vollrahm
65 g	Milch
4 Stk	Zimtstange
5 g	Zitronenzeste
65 g	Eigelb, pasteurisiert
50 g	Zucker
10 g	Stärkemehl
Prise	Salz
40 g	Rohzucker

Vorbereitung

Schale von ungespritzten Zitronen mit dem Rüstmesser dünn abschälen.

Zubereitung

Vollrahm, Milch, Zimtstängel und Zitronenschalen aufkochen. Zimtstängel und Zitronenschalen herausnehmen. Eigelb, Zucker, Salz und Stärkemehl schaumig rühren. Unter ständigem Rühren Milchsud zur Eimasse geben. Alles zusammen bei geringer Hitze erhitzen, bis die Creme leicht bindet. Creme durch Sieb passieren und in Schalen füllen. Im Kühlschrank erkalten lassen. Mit Rohzucker bestreuen und mit Bunsenbrenner karamellisieren.

Hinweise für die Praxis

Die Creme nicht zu lange mit dem Stärkemehl erhitzen und sogleich abfüllen, da sie sonst zu stark abbindet. Ausschließlich sehr fein gemahlener Rohzucker verwenden, um ein schnelles und gleichmäßiges Karamellisieren zu erreichen. Sonst Kristallzucker verwenden.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch

Schokoladencreme mit Rum

4 Portionen

Zutaten

400 g	Vollmilch
1.0 Stk	Vanilleschote
50 g	Eigelb, frisch (Stk. 25 gr)
60 g	Zucker
30 g	Vanillecrèmepulver
200 g	Vollmilch
80 g	Kochschokolade, dunkel
40 g	Rum, brauner
150 g	Vollrahm geschlagen

für die Garnitur

100 g	Vollrahm geschlagen
-------	---------------------

Vorbereitung

Vanilleschote aufschneiden und das Mark rausschaben. Schokolade mit wenig Wasser schmelzen lassen.

Zubereitung

Vollmilch aufkochen und die Vanilleschote mit kochen. Eigelb mit dem Zucker verrühren, Vanillecrèmepulver zur Eiermasse geben.

Milch zugeben und alles gut verrühren und mit der kochenden Milch verrühren, aufkochen. Schokolade in die gekochte Crème geben, abkühlen lassen. Rum und geschlagenen Rahm unter die Crème mischen.

Tipp

Zum Garnieren können wir auch pochierte Birnen- oder Apfelschnitzli nehmen. Bananenwürfel oder Orangen und Trauben passen ebenfalls dazu.

Anrichten

Schokoladencreme in tiefe Teller oder Schalen anrichten und mit einem Tupfer Rahm garnieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch, Eier

Butter – Zopf

Zutaten

100 g	Eier (Stk. 50-55 gr)
500 g	Weissmehl
50 g	Butter
30 g	Hefe
300 g	Vollmilch
wenig	Salz
25 g	Eigelb, frisch (Stk. 25 gr)

Zubereitung

Eier mit dem Mehl und der weichen Butter vermengen. Vollmilch auf ca. 30° C Grad erwärmen und die Hefe darin auflösen und zum Teig geben. Salz zugeben und den Teig gut kneten, mit einem feuchten Tuch bedecken und bei 35° C Grad gehen lassen. Kneten und dann zopfen, mit Eigelb bestreichen. Zopf in den kalten Ofen schieben und bei 220° Grad ca. 55-60 Minuten backen.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Geschnetzelte Kalbsleber

4 Portionen

Zutaten

480 g	Kalbsleber
5 g	Fleischgewürz
80 g	Zwiebeln, feingehackt
5 g	Knoblauch, geschält, gehackt
25 g	Butter
20 g	Weissmehl
100 g	Weisswein
100 g	Fleischbouillon
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
10 g	Schnittlauch, frisch

Vorbereitung

Kalbsleber schnetzeln und mit Mehl bestäuben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Zubereitung

Die fein gehackte Zwiebel und Knoblauch in heisser Butter dämpfen und die mehlbestäubte Leber beifügen. Rühren bis sie "grau" ist (ca. 1 Min.) mit Wein ablöschen, Bouillon beifügen, aufkochen würzen. In heisse Teller anrichten und mit dem geschnittenen Schnittlauch garnieren.

Tipp

Dieses Gericht kann auch mit Schweins- oder Rindsleber zubereitet werden. Dazu passen gebratene Maisschnitten oder eine feine Rösti.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch

Auberginengratin

4 Portionen

Zutaten

600 g	Auberginen, gerüstet
	Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle
5 g	Zitronensaft , frisch
20 g	Weissmehl
40 g	Olivenoel Extra Vergine
120 g	Tomaten
100 g	Vollrahm 35%
20 g	Eigelb, pasteurisiert
25 g	Sbrinz gerieben
	Salz , Pfeffer , weiss aus der Mühle
	Muskatnuss, gerieben

Vorbereitung

Auberginen waschen, rüsten und schälen. In knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Tomaten waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Vollrahm steif schlagen.

Zubereitung

Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocknen. Leicht mehlen und im Olivenöl beidseitig kurz sautieren. Ziegelförmig in Gratinform schichten. Mit Tomatenwürfeln bestreuen. Eigelb und Sbrinz unter den Rahm ziehen und abschmecken. Über die Auberginen verteilen. Im Backofen mit etwas mehr Ober- als Unterhitze gratinieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch

Gebratene Paprikaschotten mit Kapern

4 Portionen

Zutaten

80 g	Olivenöl Extra Vergine
400 g	Peperoni, rot, entkernt
15 g	Knoblauch, geschält
40 g	Kapern, abgetropft
40 g	Weissweinessig
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

Vorbereitung

Peperoni in grobe Streifen schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Wenn es recht heiss ist, die Paprikaschoten unter häufigem Rühren darin braten, bis sie an den Rändern dunkel werden. Knoblauch und Kapern zufügen. Garen, bis sie brutzeln, dann Essig sowie Salz und Pfeffer dazugeben. Da die Kapern in Salz konserviert sind, ist wenig zusätzliches Salz nötig. Den Essig etwa 1 Minute einkochen lassen. Die Paprika sofort servieren oder abkühlen lassen und abgedeckt vor dem Servieren kalt stellen.

Tipp

Der Charakter dieses Rezeptes ist von dem rauchigen Geschmack der Paprikaschoten geprägt, die gebraten werden, bis ihre Haut sehr dunkel ist. Das Gericht kann warm als Gemüsebeilage oder kalt als Vorspeise serviert

Zwiebelkuchen

Zutaten

200 g	Weissmehl
15 g	Hefe
100 g	Wasser
20 g	Sonnenblumenoel
5 g	Salz

Für den Belag

750 g	Zwiebeln, geschält
100 g	Speckwürfeli
10 g	Sonnenblumenoel
350 g	Sauer Halbrahm
100 g	Eier (Stk. 50-55 gr)
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
1 x	Muskatnuss, gerieben
4 g	Kümmel, ganz

Vorbereitung

Für den Teig das Mehl, die Trockenhefe, das Salz sowie Öl miteinander mischen und mit lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und gehen lassen. Zwiebeln in Ringe schneiden.

Zubereitung

Den Teig ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausbreiten, mit einer Gabel einstechen. Für den Belag den Speck mit dem Öl auslassen, dann die Zwiebelringe dazugeben und glasig dünsten, die Zwiebeln dürfen ganz leicht Farbe kriegen. Die Masse etwas abkühlen lassen und mit dem Sauerrahm und den verquirlten Eiern mischen. Mit den Gewürzen abschmecken und den Belag damit bestreichen. Bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Tipp

Wer den Kümmel nicht mag kann dies weglassen.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier

Knoblauchbrot

Zutaten

200 g	Pariserbrot
100 g	Knoblauchbutter
20 g	Knoblauch, geschält, gehackt
40 g	Greyerzer, gerieben

Zubereitung

Pariserbrot längs aufschneiden. Knoblauchbutter auf die Pariserbrote streichen. Knoblauch gehackt und Greyerzer über die Brote streuen
Im Backofen oder unter dem Salamander gratinieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch

Buechennüsslisuppe

4 Portionen

Zutaten

20 g	Buechenüssli, geschält
30 g	Nüsslisalat
10 g	Butter
400 g	Gemüsebouillon
250 g	Vollrahm 35%
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
1 x	Cayenne-Pfeffer, gemahlen

Vorbereitung

Buechenüssli und Nüsslisalat grob hacken.

Zubereitung

Buechenüssli in der Butter kurz anziehen. Bouillon und Nüsslisalt begeben und 10 Minuten köcheln lassen. Im Mixer pürieren und in die Pfanne zurückgeben. Rahm begeben etwas einköcheln lassen und würzen. In Tassen geben und servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch

Kastanienpüreesuppe

4 Portionen

Zutaten

10 g	Kochbutter
25 g	Zwiebeln, geschält
40 g	Lauch, gebleicht, gerüstet
20 g	Knollensellerie, geschält
220 g	Marroni ganz TK
100 g	Kartoffeln, Bintje, geschält
800 g	Gemüsebouillon
50 g	Vollrahm 35%
5 g	Kerbel, frisch
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

Vorbereitung

Zwiebeln, Lauch und Knollensellerie waschen, rüsten und in Matignon schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kerbel zupfen und hacken.

Zubereitung

Matignon in Butter dünsten. Kartoffeln und Kastanien zufügen. Mit Bouillon auffüllen. Aufkochen und abschäumen. Sieden lassen, bis alles weich ist. Mixen und durch ein Sieb passieren. Nochmals aufkochen, abschmecken und mit Rahm verfeinern. Mit Kerbel bestreuen.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Milch, Sellerie (inkl. Selleriesalz)

Spanische Teigtaschen

4 Portionen

Zutaten

1	Ei (Stk. 50-55 gr)
25 g	Oliven, grün, entsteint
80 g	Beinschinken, gekocht
40 g	Cheddar Käse, gerieben
20 g	Olivenöl, kalt gepresst
32 g	Zwiebeln, rot, geschält
10 g	Knoblauch, geschält
5 g	Petersilie, glattblättrig, frisch
	Meersalz, Pfeffer, schwarz aus der
240 g	Blätterteig
20 g	Eigelb, zum bestreichen
15 g	Vollrahm

Vorbereitung

Eier im kalten Wasser aufsetzen und 10 Minuten sieden. Eier abkühlen, schälen und mit dem Eierschneider in kleine Würfel schneiden. Schinken in Würfelchen (Brunoise) schneiden. Oliven grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und grob hacken. Eigelb und Vollrahm verrühren.

Zubereitung

Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Gehackte Eier, Schinken, Oliven und Petersilie dazugeben und verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen und den Käse begeben. Blätterteig 4 mm dünn auswallen und mit einem runden Ausstecher (10 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen. Füllung darauf platzieren und die Ränder mit der Eigelb-Vollrahmmischung einstreichen, halbmondförmig zusammenfalten und die Teigblätter gut andrücken. Teigtaschen auf ein Backblech mit Backtrennpapier geben und mit Eistreiche bestreichen. Im Ofen bei einer Temperatur von 180-190°C backen und servieren.

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier