

Gratinierte Zwiebelsuppe (Frankreich)

- Soupe à l'oignon gratinée (France)
- Sopa de cebollas gratinada (Francia)
- Gratinated onion soup (french)

Anzahl: 2.5 Liter

Gruppe: Suppen (warm und kalt)

Saison: Ganzjährig

Zutaten

30 g Sonnenblumenöl, high oleic

500 g Zwiebeln, geschält

300 g Weißwein

2200 g Bouillon

Salz

Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Garnitur

150 g Pariser Brot

30 g Bratbutter

80 g Parmesan, gerieben

Vorbereitung

- Zwiebeln halbieren und quer zum Wurzelansatz in feine Streifen schneiden.
- Bouillon aufkochen.
- Pariser Brot in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun rösten.

Zubereitung

- Zwiebeln im Sonnenblumenöl braun sautieren.
- Mit Weißwein ablöschen und den Bratensatz auflösen.
- In eine Kasserolle geben und mit heißer Bouillon auffüllen.
- Abschmecken und 20 Minuten sieden.
- Abschäumen und abfetten.
- Anrichten und mit den Pariser-Brot-Scheiben belegen.
- Mit Parmesan bestreuen.
- Unter dem Salamander überbacken

Paniertes Schweinskotelette

Kotelette panieren und langsam braten.
Eventuell Zitronenschnitt als Garniture

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti kochen

Tomatensauce herstellen:

1 Ltr.

Matignon bunt	150 gr(Rüebli, Lauch , Sellerie)
Tomatenpüree	250gr
Tomaten, Peretti	800gr
Bouillon	700 gr

Abschmecken mit Zucker, Salz und Pfeffer

Reibkäse

Apfelmousse

- Mousse aux pommes
- Mousse de manzana
- Apple mousse

Anzahl: 10 Personen

Gruppe: Kalte Süßspeisen

Saison: Herbst

Zutaten

115 g Eiweiß, pasteurisiert

155 g Zucker

7 g Gelatine

340 g Vollrahm, 35%

340 g Apfelmus, Konserve

40 g Calvados

10 g Zitronensaft, frisch

Sauce

300 g Aprikosensauce

Garnitur

300 g Apfel, Gala, geschält, ohne Kerngehäuse

40 g Zitronensaft, frisch

40 g Butter

40 g Zucker

30 g Weißwein

Vorbereitung

- Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.
- Vollrahm zu 90% steif schlagen und kühl stellen.
- Äpfel in Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Zubereitung

- Eiweiß und Zucker im Wasserbad warm schlagen.
- Gelatine auspressen und im Wasserbad auflösen.
- Aufgelöste Gelatine zur Eiweißmasse geben und Masse in der Rührmaschine kalt schlagen.
- Apfelmus vorsichtig unter den geschlagenen Vollrahm ziehen.
- Kaltgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unter den Apfelrahm melieren.
- Mousse in eine tiefe Schüssel füllen und kühl stellen.
- Butter in Flachkasserolle erhitzen und den Zucker leicht karamellisieren.
- Apfelschnitze begeben und schwenken.
- Mit Weißwein ablöschen.
- Apfelschnitze in der Garflüssigkeit weich dünsten und erkalten lassen.

Anrichten

- Mit Aprikosensauce einen Saucenspiegel gießen.
- Mit 2 heißen Esslöffeln aus der Apfelmousse Klößchen formen und auf dem Saucenspiegel anrichten.
- Mit den gedünsteten Apfelschnitzen garnieren.

Hinweise für die Praxis

Vollrahm nur zu 90% steif schlagen, da sonst die Gefahr besteht, dass er durch das Melieren «überschlagen» wird und die Mousse körnig

Mit Aprikosensauce einen Saucenspiegel gießen.

- Mit 2 heißen Esslöffeln aus der Apfelmousse Klößchen formen und auf dem Saucenspiegel anrichten.
- Mit den gedünsteten Apfelschnitzen garnieren.

Hinweise für die Praxis

Vollrahm nur zu 90% steif schlagen, da sonst die Gefahr besteht, dass er durch das Melieren «überschlagen» wird und die Mousse körnig wird.