

Menü:

- Apéro: Pommes Chips , Vegiburger, Hamburger mit Toastbrot
1. Gang: Bouillon mit Gemüsebrunoise
2. Gang: Tomatenmousses mit gestürzten Kartoffeln und Riesencrevette
3. Gang: Rindsfiletmedaillons, Eierschwämmli  
sauce  
Spätzli  
Geschmortes Rotkraut
4. Gang: Profiteroles mit Diplomatencreme  
Gleichschwercake  
Grand Manier Parfait

**Pommes Chips:**

1000 g Kartoffeln Typ C  
Salz

**Zubereitung :**

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Gut wässern und auf Papier trocknen.  
Frittieren unter steter Bewegung. Noch warm würzen.

**Vegiburger:**

1 Grosse Zwiebel  
200 gr. Haferflocken  
1 Ei  
Salz und Pfeffer  
1 Bund Peterli

Die Zwiebel fein hacken und in Butter andünsten. Die Haferflocken dazu geben und mit der Bouillon ablöschen. Die Masse ca 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Dann das Ei dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die klein gehackte Peterlie dazugeben.

**Hamburger:**

1 Grosse Zwiebel

200 gr. Rindshackfleisch  
Ei  
Toastbrot oder Paniermehl  
Gewürze (Senf)

Zwiebel klein hacken. Rindshack mit Zwiebeln, Senf, Ei, Kräuter mischen und abschmecken.  
Hamburgerli formen, ausbacken und auf Toastbrot servieren.

### **Bouillon mit Gemüsebrunoise:**

1.5 kg geschnittenes Gemüse (Rüebli, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) in kleine Würfelchen (1-1.5 mm) schneiden.

1 dl. Weisswein

2 Ltr. Wasser abmessen

Bouillon

Butter

Zubereitung:

Gemüse in Butter andünsten. Ablöschen mit Weisswein. Mit Wasser auffüllen. Abschmecken mit Bouillonpaste.

### **Tomatenmousses mit gestürzten Kartoffeln:**

Anzahl: 10 Pers

Mousse

100 g Zwiebeln, geschält

10 g Knoblauch, geschält

40 g Olivenöl

30 g Tomatenpüree

350 g Tomaten, Pelati, Würfel

10 g Rosmarin, frisch

10 g Thymian, frisch

10 g Basilikum, frisch (1)

8 g Gelatine

200 g Vollrahm, 35%

### Vorbereitung

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Pelati-Tomaten abtropfen lassen.
- Rosmarin, Thymian und Basilikum (1) waschen und mit Bindfaden zusammenbinden.
- Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
- Vollrahm (90%) steif schlagen und kühl stellen.
- Terrinenform (800 g Inhalt) mit wenig Wasser befeuchten und mit PE-Halbschlauchfolie überlappend auskleiden.

### Zubereitung Mousse

- Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten.
- Tomatenpüree und Pelati-Tomaten begeben und kurz mitdünsten.
- Das Kräuterbündel begeben, würzen und zu einer dickflüssigen Tomatensauce verkochen.
- Kräuterbündel entfernen und die Tomatenmasse mit dem Stabmixer fein pürieren.
- Gelatine auspressen und in der heißen Masse auflösen.
- Tomatenmasse in eine Chromstahlschüssel geben und im Eiswasserbad unter Rühren abkühlen lassen.
- Kurz bevor die Masse zu stocken beginnt, den geschlagenen Vollrahm vorsichtig unterheben.
- In die vorbereitete Form füllen, mit der überlappenden Folie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen

### **Riesencrevette:**

Pro Person ein Stück.

Würzen mit Salz und Pfeffer. Wenig Zitronensaft. In Olivenöl glasig sautieren.

### **Gestürzte Kartoffeln**

Anzahl: 10 Personen

Zutaten

1250 g Kartoffeln, Typ B/C, geschält

10 g Salz

Pfeffer, weiß, aus der Mühle

150 g Bratbutter

Vorbereitung

- Kleine Kartoffeln mit der Mandoline/dem Gemüsehobel in 2 mm dünne Scheiben schneiden (Kartoffelscheiben nicht waschen, damit die Oberflächenstärke vorhanden bleibt, welche die Kartoffelscheiben zusammenhält).
- Kartoffelscheiben auf Küchenpapier trockentupfen.
- Timbales-Förmchen mit Bratbutter ausstreichen.

Zubereitung

- Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.
- Timbales-Förmchen mit gleichmäßig großen Kartoffelscheiben rosettenartig auskleiden und gut anpressen.
- Restliche flüssige Bratbutter darübergießen.
- Im Ofen bei 200 °C backen und gleichzeitig bräunen (Garpunktbestimmung mittels Nadelprobe).
- Vor dem Stürzen kurze Zeit abstehen lassen, überflüssige Butter ablaufen lassen.

Anrichten:

Kartoffeln in die Mitte des Tellers geben. Tomatenmousses schneiden und um die Kartoffeln legen.

Riesencrevette einschneiden und auf Kartoffeln stellen.

### **Rindsfiletmedaillon mit Eierschwämmli sauce**

10 Pers.

2 x 70 gr. Rindsfiletmedaillons

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel

500 gr. Eierschwämmli (gerüstet)

3 dl. Weisswein

1 Ltr. Rahm

Jus

Salz Pfeffer

Zubereitung:

Filet anbraten und im Hold o mat (75° und geöffnet ) warmstellen.

Eierschwämmli andünsten, Zwiebeln dazu und mit Weisswein ablöschen. Einköcheln lassen. Rahm und Jus dazu geben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

(Ein wenig Gin rundet die Sauce hervorragend ab)

### **Spätzli:**

10 Pers:

400 gr. Weissmehl

100 gr. Hartweizendunst

280 gr. Vollei

80 gr. Vollmilch

80 gr. Wasser

10 gr. Salz

Muskatnuss

80 gr. Butter

Salz

Zubereitung:

- Mehl und Hartweizendunst in eine Schüssel geben.
- Eier, Vollmilch, Wasser, Salz und Muskatnuss verrühren und begeben.
- Zu einem glatten Teig verarbeiten bis er Blasen wirft.
- Durch Spätzlisieb oder Brett in kochendes Wasser geben. Sobald sie obenauf schwimmen rausnehmen und abkühlen (Mit wenig Oel mischen).
- Vor dem Servieren, Spätzli in Butter anbraten.

## **Geschmorter Rotkohl:**

**Zutaten:**

1200 gr. Rotkohl gerüstet

180 gr. Apfel ohne Kerngehäuse

30 gr. Rotweinessig

150 gr. Rotwein

20 gr. Sonnenblumenöl (oder anderen Fettstoff)

60 gr. Zwiebel geschält

300 gr. Bouillon

25 gr. Vialone

**Vorbereitung:**

- Rotkohl fein schneiden oder hobeln
- Apfel vierteln, Kerngehäuse rausnehmen und in feine Streifen schneiden
- Zwiebel hacken
- Gewürzsäcklein (Lorbeer, Gewürznelke, Wachholder und Pfefferkörner) bereitstellen
- Normalerweise alles gut mischen und ca. 3 Stunden marinieren.

### **Zubereitung:**

- Zwiebeln in Schmortopf andünsten.
- Rotkohl mitdünsten und mit Rotweinablöschen.
- Bouillon dazugeben, ebenso Vialone Reis.
- Gewürzsäcklein begeben.
- Zugedeckt im Ofen bei 175° weichschmoren oder auf dem Herd.
- Abschmecken

### **Profiteroles mit Diplomatencreme:**

Anzahl: 1.0 kg

Zutaten

160 g Vollmilch

160 g Wasser

160 g Butter

20 g Zucker

195 g Weißmehl

6 g Salz

315 g Vollei, pasteurisiert

Vorbereitung

- Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- Weißmehl sieben und das Salz begeben.

Zubereitung

- Vollmilch, Wasser, Butter und Zucker zusammen aufkochen.
- Weißmehl und Salz im Sturz auf einmal begeben und mit einem Spatel bei etwas reduzierter Hitze gründlich abrühren, bis sich die Masse vom Pfannenboden löst.
- Die Masse vom Herd nehmen, in einen Rührkessel geben und leicht abkühlen lassen.

- In der Rührmaschine die Eier nach und nach unter die Masse geben.
- In einen Dressiersack mit Loch- oder Sterntülle geben und nach Belieben dressieren.
- Bei einer Temperatur von 200-220 °C bei offenem Dampfzug backen.

Hinweise für die Praxis

Die Masse muss glänzend und geschmeidig sein, damit sie mit dem Dressiersack optimal dressiert werden kann. Soll das Gebäck eine rissige Oberfläche erhalten, muss anfänglich mit Dampf gebacken werden (Dampfzug geschlossen). Soll die Oberfläche glatt werden, wie beispielsweise zum Glasieren, bei Schwanhälsen usw., muss ohne Dampf gebacken werden (Dampfzug offen).

### **Diplomatencreme:**

1 kg

#### **Zutaten**

470 gr. Vollmilch (1)

55 gr. Zucker

0.5 gr. Salz

115 gr. Vollmilch (2)

65 gr. Cremepulver, Vanille

300 gr. Vollrahm

#### **Vorbereitung:**

- Vollrahm zu 90% steif schlagen
- Vanillecremepulver mit kalter Vollmilch (2) anrühren.

#### **Zubereitung:**

- Vollmilch(1), Zucker und Salz aufkochen.
- Das angerührte Vanillecremepulver dazugeben.
- Unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Creme ihre Bindefähigkeit erreicht hat.
- Vanillecreme in Eiswasser abkühlen.
- Den geschlagenen Rahm sofort unter die Creme ziehen.



**Anrichten:**

Die Profiteroles aufschneiden (oder ein Loch machen) und füllen.

**Gleichschwerecake:**

Anzahl: 700.0 g

Vorbereitung Formen

20 g Butter

**Zutaten**

170 g Butter

170 g Zucker

5 g Zitronenraps

0.5 g Salz

170 g Vollei, pasteurisiert

170 g Weißmehl, Typ 550

6 g Backpulver

**Vorbereitung**

- Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- Eine Cakeform (25 × 9 cm) mit Butter ausstreichen oder mit Backtrennpapier auslegen.
- Weißmehl und Backpulver zusammen sieben.

**Zubereitung**

- Butter, Zucker, Zitronenraps und Salz im Rührkessel gut schaumig rühren.
- Das nicht zu kalte Vollei begeben und weiter schaumig rühren.
- Weißmehl und Backpulver mit einem Rührspatel unter die schaumige Masse ziehen.
- Die Masse in die vorbereitete Form abfüllen.
- Ein Teighorn in Öl tauchen und in der Mitte der Masse ca. 1 cm tief eindrücken, um eine kontrollierte Rissbildung zu erhalten.

•Im Backofen bei einer Temperatur von 190-200 °C und offenem Dampfzug ca. 45-60 Minuten backen (Nadelprobe).

•Nach dem Backen kurz abstehen lassen, aus der Form nehmen und zum Abkühlen auf ein Gitter stellen.

Hinweise für die Praxis

Nach dem Auskühlen nach Wunsch «nature» belassen oder mit Schoggiglasur überziehen

### **Rahmgefrorenes mit Grand Marnier**

10 Pers.

Zutaten:

120 g Vollei, pasteurisiert

75 g Zucker

0.5 g Salz

2 g Gelatine

475 g Vollrahm, 35%

45 g Grand Manier (nach Geschmack vielleicht ein wenig mehr)

#### **Vorbereitung:**

- Kleine Gläser für das Parfait bereitstellen
- Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen
- Vollrahm zu 90 % steif schlagen

#### **Zubereitung:**

- Vollei mit Zucker und Salz im Wasserbad warm schlagen
- Gelatine auspressen, im Wasserbad auflösen und zur warmen Eimasse geben.
- Eimasse in Rührmaschine kaltschlagen.
- Grand Manier begeben und Rahm unterziehen
- Abfüllen und gefrieren.

Alle drei Desserts auf einem Teller anrichten.