

Poulet Satay Spiesschen auf grünem Papaya Salat

Satay Spiesschen

3200 g	Poulet Brüstchen, ohne Haut
80 g	Erdnussöl
	Abschmecken

Marinade

20 g	Knoblauch, geschält
50 g	Ingwer, frisch, geschält
50 g	Zitronengras, gerüstet
150 g	Fischsauce, thailändische
160 g	Sojasauce, süss
600 g	Kokosmilch, ungesüsst
300 g	Erdnussöl
80 g	Roh-Rohrzucker
10 g	Pfeffer, weiss, aus der Mühle
20 g	Koriander, frisch

Sauce

200 g	Tomaten-Ketchup
100 g	Fischsauce, thailändische
5 g	Limonen Raps
100 g	Limonensaft
100 g	Sojasauce, süss
80 g	Roh-Rohrzucker
10 g	Chilischoten, rot, entkernt
20 g	Schnittlauch, frisch



Vorbereitung und Zubereitung

- Poulet Brüstchen in lange, dünne Streifen schneiden und leicht plattieren.
- Poulet Fleisch ziehharmonikaartig auf Holzspiesschen stecken.
- Knoblauch und Ingwer fein hacken.
- Zitronengras waschen und in feine Ringe schneiden.
- Koriander waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.
- Sämtliche Zutaten für die Marinade verrühren.
- Die Poulet Spiesschen in die Marinade legen und während 1 Stunde marinieren.
- Chili für die Sauce waschen und in feine Streifen schneiden.
- Schnittlauch fein schneiden.
- Sämtliche Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben und verrühren.

Zubereitung

- Poulet Spiesschen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und würzen.
- Spiesschen auf heisser Griddle Platte sautieren.
- Während des Sautierprozesses immer wieder mit der Marinade bepinseln.
- Sauce separat dazu servieren.

Karottenmousse mit Orangenthymian und Mozzarella Herzen

Mousse

2800 g	Karotten, geschält
1750 g	Vollrahm, 35%
70 g	Gelatine
15 g	Kerbel, frisch
70 St	Mozzarellaherzen
300 g	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, weiss, aus der Mühle
	Tabasco, rot

Vorbereitung

- Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
- Karotten in 1 cm grosse Würfel schneiden.
- Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.
- Kerbel waschen, trockentupfen, zupfen und hacken.
- Terrinen Form mit wenig kaltem Wasser bepinseln und mit PE-Halbschlauch-Folie überlappend auslegen.
- Mozzarellaherzen marinieren.

Zubereitung

- Karotten im Steamer oder in einer Kasserolle mit Siebeinsatz weich garen.
- Gegarte, noch heisse Karotten fein pürieren, ausgepresste Gelatine begeben und auflösen.
- Das Püree im Eiswasserbad kaltrühren.
- Kurz vor dem Stocken den geschlagenen Vollrahm vorsichtig untermischen.
- Mit Salz, Pfeffer, Kerbel und wenig Tabasco abschmecken.
- Karottenmousse in die vorbereitete Terrinen Form füllen und mit der überlappenden Folie abdecken.
- Im Kühlschrank bei 1-2°C fest werden lassen.

Bärlauch Schaumsuppe mit Morcheln

Zutaten

170 g	Butter
170 g	Zwiebeln, geschält
170 g	Lauch, gebleicht, gerüstet
80 g	Knollensellerie, geschält
1400 g	Kartoffeln, Typ C, geschält
140 g	Speckschwarten
85 g	Weissmehl
5300 g	Gemüsefond
6 g	Majoran, frisch
420 g	Bärlauch, gerüstet
700 g	Vollrahm, 35%
	Salz
	Pfeffer, weiss, aus der Mühle
	Muskatnuss, gerieben

Einlage

85 g	Butter
70 g	Schalotten, geschält
550 g	Morcheln, frisch oder TK, gerüstet
30 g	Cognac
	Salz
	Pfeffer, weiss, aus der Mühle
15 g	Kerbel, frisch

Vorbereitung

- Lauch längs halbieren und waschen.
- Zwiebeln, Lauch und Knollensellerie in Matignon (feinwürfelig) schneiden.
- Kartoffeln in 8 mm grosse Würfel schneiden.
- Speckschwarten mit Bindfaden zusammenbinden.
- Majoran waschen.
- Bärlauch waschen und mit 150 g kaltem Gemüsefond sehr fein mixen.
- Restlichen Gemüsefond aufkochen.
- Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.
- Schalotten fein hacken.

Zubereitung

- Matignon in Butter dünsten und leicht salzen.
- Kartoffeln und Speckschwarten begeben und mitdünsten.
- Mit Weissmehl stäuben und dünsten, anschliessend etwas abkühlen lassen.
- Unter Rühren mit dem heissen Gemüsefond auffüllen und zum Siedepunkt bringen.
- Majoran begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem abschäumen 25 Minuten sieden lassen.
- Speckschwarte und Majoran herausnehmen.
- Bärlauch Püree begeben, Suppe pürieren und durch ein Spitzsieb passieren.
- Nochmals aufkochen, geschlagenen Vollrahm vorsichtig untermelieren und abschmecken.

Zubereitung Einlage

- Schalotten in Butter dünsten.
- Morcheln begeben, zugedeckt weich dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Am Schluss mit Cognac parfümieren und abschmecken.

Anrichten

- Gedünstete Morcheln in vorgewärmten Shot Gläser anrichten.
- Mit der heissen Suppe übergiessen und mit Kerbelblättchen garnieren.

Rindsschmorbraten nach Burgunder Art

Zutaten

11000 g	Rindsschulter dressiert
3500 g	Rotwein <i>Burgunder</i>
500 g	Rotweinessig
1500 g	buntes Mirepoix
5 St	Kräuterbündel
100 g	Gewürzsalz <i>nach Rezept der Teams</i>
400 g	Erdnussöl
300 g	Tomatenpüree
4500 g	Brauner Kalbsfond
3000 g	Demi-Glace
5 St	Gewürzsäcklein

Vorbereitung und Zubereitung

- Rindsschulter nachdressieren und binden.
- Das Fleisch mit Rotwein, Rotweinessig, dem Mirepoix und dem Kräuterbündel in «Augenblick – Marinade» 1 Stunde einlegen.
- Danach Fleisch und Mirepoix aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen.
- Marinade aufkochen und durch ein Passiertuch passieren.
- Fleisch würzen, im Fettstoff gut anbraten und herausnehmen.
- Mirepoix begeben und mitrösten, das überschüssige Fett abgiessen.
- Das Tomatenpüree begeben und zur Farbgebung gut anrösten.
- Mit der passierten Marinade ablöschen und zur Glace einkochen.
- Fleisch begeben, mit braunem Kalbsfond und Demi-Glace bis zu einem Drittel der Fleischhöhe auffüllen und die Gewürzsäcklein begeben.
- Im Niedergargerät *Hold-o-mat* bei 80°C ca. 12 - 14 Stunden über Nacht garen. Siehe Video Firma Hugentobler: <https://www.youtube.com/watch?v=wpoVKePIXSE>
- Fleisch herausnehmen und warmstellen.
- Sauce passieren, evtl. etwas einkochen, entfetten, abschmecken und wenn nötig mit etwas Maizena binden.

Garnitur Burgunder Art

Zutaten

1000 g	Perlzwiebeln
500 g	heller Kalbsfond
	Salz
	Zucker
1000 g	Champignons, frisch, gerüstet
250 g	Weisswein
	Zitronensaft
380 g	Butter
750 g	Frühstückspeck
500 g	Englisch Brot entrindet
125 g	Petersilie

Vorbereitung und Zubereitung

- Champignons waschen, vierteln, mit Weisswein und wenig Zitronensaft dünsten.
- Speck von Knorpeln und Schwarte befreien, in Lardons, *dicke Stäbchen 1x2cm* schneiden und blanchieren.
- Englisch Brot in Croûtons schneiden.
- Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.
- Perlzwiebeln mit hellem Kalbsfond, Zucker und Salz glasieren.
- Specklardons und Champignons im Butter sautieren.
- Brot-Croûtons in Butter gold Gelb sautieren.

Anrichten

- Fleisch tranchieren und mit der Sauce nappieren.
- Die Garnitur darüber verteilen.
- Zuletzt die Croûtons und die gehackte Petersilie darüber streuen.

Birnenkartoffeln

Zutaten

7500 g	Kartoffeln Typ C, geschält
400 g	Eigelb, pasteurisiert
60 g	Salz
	Muskatnuss gemahlen
180 g	Maizena
240 g	Weissmehl
600 g	Vollei
600 g	Paniermehl
60 g	Spaghetti ungekocht
750 g	Ölverlust beim Frittieren

Vorbereitung und Zubereitung

- Kartoffeln in gleichmässige, grosse Würfel schneiden.
- Kartoffeln im Steamer oder im Salzwasser weich garen.
- Kartoffeln ausdampfen lassen und pürieren.
- Eigelb unter die pürierten Kartoffeln mischen und mit Salz und Muskat würzen.
- Zu kleinen Birnen formen oder *mit dem Dressiersack birnenförmig* auf eine mit Maizena bestreute Unterlage dressieren / absetzen und auskühlen lassen.
- Birnenkartoffeln mehlen, im Vollei wenden und panieren.
- Spaghetti als Stiel einsetzen.
- Bei 170°C gold Gelb frittieren.
- Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.



Lattich Roulade mit Hülsenfrüchten

Zutaten

5000 g	Lattich, gerüstet
50 g	Salz
250 g	Zwiebeln geschält
50 g	Knoblauch geschält
50 g	Baumnussöl
450 g	Buuretopf <i>Hülsenfrüchte Mischung Firma Zwicky</i>
2000 g	Gemüsefond
250 g	Pekannüsse, geschält, ganz
50 g	Kartoffelflocken, <i>CF Produkt</i>
	Salz
	Pfeffer weiss aus der Mühle

Vorbereitung und Zubereitung

- Hülsenfrüchte am Vortag in kaltem Wasser einweichen und abtropfen lassen.
- Den gewaschenen Lattich am Strunk kreuzweise einschneiden.
- Im Salzwasser blanchieren, im Eiswasser abkühlen und gut abtropfen lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Pekannüsse grob hacken.

- Baumnussöl in Schmorpfanne erhitzen.
- Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
- Hülsenfrüchte begeben und mitdünsten.
- Mit einem Teil Gemüsefond ablöschen und ca. 1 Stunde weichdünsten.
- Danach die Flüssigkeit ganz einkochen *Achtung! Salzmenge...*
- Die weichen Hülsenfrüchte mit einer Gabel leicht zerdrücken.
- Kartoffelflocken und Pekannüsse begeben, vermischen und abschmecken.

- Den leicht gewürzten Lattich mit einem Teil Gemüsefond «Sous-vide» bei 85°C ca. 50 Minuten weich garen.
- Danach den Lattich aus den Beuteln nehmen, der Länge nach halbieren und auf Klarsichtfolie legen. Lattich flach drücken und den Strunk wegschneiden.
- Die Hülsenfrüchte Masse auf den flach gedrückten Lattich verteilen.
- Lattich mit Hilfe der Klarsichtfolie einrollen, Folie entfernen und portionieren.

Praxishinweis

- Den Lattich am Vorabend «Sous-vide» garen.



Frankfurter Pudding

Zutaten

280 g	Butter
280 g	Zucker
560 g	Eigelb, pasteurisiert
300 g	Mandelkerne, gemahlen
300 g	Biskuit, gerieben (Schraps)
140 g	Sultaninen
100 g	Maizena
5 g	Zimt, gemahlen
5 g	Zitronenraps
720 g	Eiweiss, pasteurisiert
100 g	Zucker

Vorbereitung der Formen

80 g	Butter
80 g	Weissmehl



Vorbereitung

- Porzellankokotten oder Silikonmatten (50 g Inhalt) mit Butter ausstreichen und mit Weissmehl stäuben.
- Maizena sieben.
- Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und kühl stellen.

Zubereitung

- Butter und Zucker schaumig schlagen.
- Eigelb nach und nach begeben.
- Mandeln, geriebenes Biskuit, Sultaninen, Maizena, Zimt und Zitronenraps mischen und unter die Masse ziehen.
- Eischnee unter die Masse melieren.
- Die vorbereiteten Porzellankokotten oder Silikonmatten bis zu $\frac{3}{4}$ der Höhe mit der Masse füllen.
- Im vorgewärmten Wasserbad bei einer Temperatur von 220°C im Ofen bei offenem Dampfzug ca. 25 Minuten backen.
- Etwas abstehen lassen und stürzen.
- Rotweinsauce separat dazu servieren.

Rotweinsauce

Zutaten

1400 g	Rotwein
540 g	Zucker
14 g	Zimtstängel
2 St	Gewürznelken
12 g	Orangenzesten
10 g	Zitronenschale
30 g	Maizena
25 g	Wasser
35 g	Mandeln, gehobelt, extrafein

Vorbereitung

- Orangenzesten blanchieren, abschrecken und abschütten.
- Maizena mit dem Wasser anrühren.
- Mandeln auf einem Backblech im Ofen bei 160 °C goldgelb rösten.

Zubereitung

- Rotwein, Zucker, Gewürze, Orangenzesten und Zitronenschale aufkochen.
- Auf kleiner Flamme um 1/3 einkochen lassen und passieren.
- Orangenzesten beiseitelegen.
- Rotweinreduktion mit dem angerührten Maizena binden, aufkochen und passieren.
- Orangenzesten und Mandeln begeben.



Gebrannte Creme

Zutaten

450 g	Zucker (1)
280 g	Wasser
1100 g	Vollmilch
160 g	Zucker (2)
50 g	Crempulver, Vanille
170 g	Eigelb, pasteurisiert
260 g	Vollmilch
1100 g	Vollrahm, 35%

Vorbereitung

- Vollrahm zu 90% steif schlagen und kühl stellen.

Zubereitung

- Zucker (1) dunkel karamellisieren und mit dem Wasser ablöschen und auflösen.
- Erste Milchmenge zum Karamell geben und aufkochen.
- Zucker (2), Crempulver und Eigelb mit der restlichen Vollmilch in einer Schüssel verrühren.
- Die heisse Vollmilch unter ständigem Rühren dazugeben.
- In die Kasserolle zurückgiessen und unter ständigem Rühren aufkochen.
- Creme durch ein Sieb passieren.
- Sofort im Eiswasser unter Rühren abkühlen.
- Den geschlagenen Vollrahm unter die kalte Creme ziehen.
- In Tonschalen anrichten.

Erdbeer Joghurtglace

Zutaten

550 g	Wasser
550 g	Zucker
130 g	Glukosesirup
1800 g	Erdbeermark, ungezuckert
250 g	Vollrahm, 35%
250 g	Joghurt nature
100 g	Zitronensaft, frisch

Vorbereitung

- Wasser, Zucker und Glukosesirup kurz aufkochen.
- Zitronensaft begeben, durch ein Drahtspitzsieb passieren und in Eiswasser abkühlen.

Zubereitung

- Erdbeermark, Vollrahm, Joghurt nature und Zitronensaft mit dem Sirup mischen.
- In Pacojet Becher abfüllen und gefrieren.
- Aufpacossieren, Kugeln à 50g abstechen oder mittels Dressiersacks / Sterntülle gefällig anrichten.