

## Mann kocht auf höchstem Niveau

Verpackt, gerollt, leicht gewippt und fluffig



<b>Apéro:</b>	<b>„Hugo“ und „Fruchtwasser“</b> .....	<b>2</b>
„Hugo“, das spritzige In-Getränk	20 Min	2
„Fruchtwasser“	10 Min	2
<b>Tapas:</b>	<b>„Fingerleicht“</b> .....	<b>3</b>
Avocado Orangen Salat	30 Min	3
Sesam Teriyaki Rindfleisch	10 Min	4
Speck Ricotta Küchlein	20 Min + 20 Min Backen (sofort starten)	5
Sonnentomaten Provonçale	10 Min + 10 Min Backen	6
<b>Erste Vorspeise:</b>	<b>„grüne Lagune mit Strandgut und Ufo“</b> .....	<b>7</b>
„Lagune“ Gurkenspagetti an Wasabi	30 Min	7
„Strandgut“ Gebratene Jakobsmuschel	10 Min + 10 Min Braten & Deko	8
„Ufo“ Gewürzte Cracker	10 Min + 10 Min Backen	8
<b>Zweite Vorspeise:</b>	<b>„Zitronenfalter“</b> .....	<b>10</b>
Kalbfleischravioli an Zitronen-Schaum	60 Min (sofort starten)	10
<b>Hauptgang:</b>	<b>„frisch gebadet im Gemüsegarten“</b> .....	<b>12</b>
Rindsfilet pochiert	40 Min + 30 Min Kochen (sofort starten)	12
Pfannengemüse	20 Min + 10 Min Kochen	13
<b>Dessert:</b>	<b>„Lewen Wips“</b> .....	<b>14</b>
Weisswein Creme	10 Min	14
<b>After Dinner:</b>	<b>„White Russian“</b> .....	<b>15</b>
White Russian	20 Min	15
<b>Dekoration</b>	.....	<b>16</b>
Innen	60 Min (sofort starten)	16
Aussen	30 Min	16

Apéro:

„Hugo“ und „Fruchtwasser“

„Hugo“, das spritzige In-Getränk

20 Min



Zubereiten: 10 Min  
Fertigstellen: 10 Min

Material: Eiswürfel  
Strohhalme  
Weingläser  
Weinkühler

Rezept für 20 Gläser:

40 Eiswürfel  
5 Limetten  
10 Stengel Minze frisch  
Holundersirup

kalt stellen  
würfeln und in die Gläser verteilen  
je Glas ein halber Zweig Minze dazu geben  
je Glas zwei (ca. 1 TL) Spritzer Sirup geben

Kurz bevor die Gäste eintreffen:

5 Flaschen Prosecco  
1 Flasche Prosecco  
Holundersirup

Gläser mit Prosecco auffüllen  
mit **Eiswürfeln und Strohalm** servieren  
zum Nachfüllen auf den Tisch stellen

---

„Fruchtwasser“

10 Min

Zubereiten: 10 Min

Material: Eiswürfel  
Karaffen  
Weingläser

Rezept für 3 Karaffen:

12 Eiswürfel  
6 Früchte

kalt stellen  
Schnitze und Ringe schneiden und in Karaffen legen  
und mit Wasser und Eis auffüllen

### Tapas:

#### Avocado Orangen Salat



#### Rezept für 20 Personen (2 Löffel p.P.):

2	<b>Orangen</b>
	Orangensaft
2	<b>Zitronen</b>
1-2 EL	<b>Honig</b>
	Salz
	Cayenpfeffer
4	<b>Avocado</b>
1-2 EL	<b>Chiliöl</b>
1 EL	<b>Minze</b> frisch
1 EL	<b>Kerbel</b>

### „Fingerleicht“

**30 Min**

**Zubereiten:** 30 Min

**Material:** 1 Schüssel  
1 flache Schüssel

**Servieren:** Chinesische Löffel

filetieren und würfeln,  
indem man die Schale inkl. weisser Haut  
wegschneidet und dann Filets herausschneidet.  
Saft in Schüssel auffangen und Rest gut ausdrücken  
Saft auspressen, zum Orangensaft geben und mit  
mischen

zum würzen

halbieren, Kern herausnehmen und Fruchtfleisch  
in kleinen Stücken herausschneiden und in flache  
Schüssel legen.

Orangenfilets dazu geben und Saft darüber giessen.  
Sorgfältig mischen (besser: Schüssel nur schwenken)  
über den Salat träufeln

Kräuter locker drüber streuen und Salat  
auf **Löffeln, in mundgerechten Portionen**, anrichten.

### Sesam Teriyaki Rindfleisch

**10 Min**



**Vorbereiten:** Fleisch wird zuhause mariniert

**Braten:** 3-5 Min.

**Material:** Wok

**Servieren:** kleine Schälchen, leicht vorwärmen  
Bananenblätter ev. als Deko Unterlage  
Fingerfood Spiesse

#### Rezept für 20 Personen (ca. 2-3 Stücke p.P.):

5 EL Teriyaki oder Soja  
5 EL Sesam  
5 roter Chili  
5 TL Maizena  
800 g Rindfleisch à la minute

entkernt, fein geschnitten  
alles miteinander verrühren  
in kleine Stücke geschnitten zugeben  
Mind. 30 Min. im Kühlschrank marinieren

#### Öl oder Bratfett

im Wok gut erhitzen  
Rindfleisch (in Portionen) 3 Min. scharf rührbraten,  
Pfanne wegziehen und mit Deckel 1-2 Minuten  
nachgaren lassen

In **kleinen Schälchen** servieren (ev. auf Tablett mit  
Bananenblatt geschmückt) und Spiesse dazu reichen.

Partnerabend vom 3. September 2012

## Speck Ricotta Küchlein

**20 Min + 20 Min Backen**



Zubereiten: 20 Min  
Backen: 20 Min

Material: Backofen  
Muffin-Form

Servieren: Servierschiefer

Rezept für **20 Personen (1 Stück p.P.):**  
40- Tranchen **Speck**

600g **Ricotta**  
2-3 **Eier**  
5 EL **Senf** grobkörnig  
**Paprika** edelsüß  
**Salz**

Tranchen quer halbieren und je 3-4 Hälften leicht überlappend in **Muffin-Form** legen  
Pro Form mind. 1 Vertiefung leer lassen und mit Wasser füllen

vermischen und Speckkörbchen damit füllen  
**20 Min. bei 220 Grad** in der unteren Hälfte des Ofens backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen. **Warm servieren.**

Partnerabend vom 3. September 2012

## Sonnentomaten Provonçale



**10 Min + 10 Min Backen**

Zubereiten: 10 Min  
Backen: 7 Min

Material: Backofen / Blech mit Backfolie

Servieren: Servierschiefer

### Rezept für 20 Personen (2 Stück p.P.):

40 getrocknete Tomaten in Öl gut abtrocknen und auf Blech legen. **Öl aufbewahren!**

5 EL Peterli glattblättrig fein hacken

10 EL Paniermehl

5 EL Öl (der Tomaten)

1 TL Pfeffer

alles vermischen bis die Masse krümelig ist:  
Masse auf den Tomaten verteilen

**7 Min. bei 220 Grad** backen. Leicht auskühlen lassen.

Erste Vorspeise:

„grüne Lagune mit Strandgut und Ufo“

„Lagune“ Gurkenspagetti an Wasabi

30 Min



Symbolbild/Serviovorschlag

Zubereiten: 30 Min

Material: Sparschäler  
Gurkenschneider

Servieren: Glasteller

Rezept für 20 Personen:

4 Knobli Zesten frisch  
2-4 Zwiebeln rot

grob hacken  
in feine Streifen schneiden.  
Die Hälfte davon mit Knobli in eine Schüssel geben.

10 Gurken Nostrano

gut waschen, leicht schälen, so dass teilweise noch grün dran bleibt. Gurken längs halbieren und Spagetti schneiden, ohne die Kerne zu verwenden. Eben in die Schüssel geben und mit

2 TL Zucker  
Chilipulver  
Cayennepfeffer  
Salz

würzen

5 Becher Creme fraiche

in eine zweite Schüssel geben.

5 EL Wasabipaste

5 Limetten

Schale abreiben, Saft auspressen und alles zusammen verrühren.

Bevor die Gurkenspagetti mit der Sauce vermischt werden: Wasser der Gurken etwas abtropfen. Gurkenspagetti auf Glastellern anrichten. Die restlichen Zwiebelstreifen locker drüber streuen.

5 EL Koriander (oder Kerbel)

nach Belieben

5 EL Peterli grobblättrig

grosszügig über den Salat streuen

Chilipulver/ Cayenne

zum Schluss sparsam in ausgetretene Sauce einstreuen um einen Tupfen-Effekt zu erreichen.

### „Strandgut“ Gebratene Jakobsmuschel 10 Min + 10 Min Braten & Deko

Vorbereiten: 10 Min  
Braten: 2 Min kurz anbraten

Material: Bratpfanne

#### Rezept für 20 Personen (1 Stück p.P.):

20	<b>Jakobsmuscheln</b>	mit Küchenpapier abtupfen, leicht würzen
200 g	<b>Butter</b>	Jakobsmuscheln glasig braten und auf Gurkenspagetti anrichten.
	Chilifäden, Blüten, Büschel Koriander, Kerbel	nach Belieben zum Dekorieren





Partnerabend vom 3. September 2012

## „Ufo“ Gewürzte Cracker

**10 Min + 10 Min Backen**



Vorbereiten: 10 Min  
Backen: 5-8 Min  
Fertigstellen 5 Min

Material: Backofen / Blech mit Backfolie

Servieren: 4-eck Teller oder Schiefertafeln

### Rezept für 4 Personen (2 Stück p.P.):

3 Flammkuchenteig

Teig in ca. 7 cm Quadrate schneiden  
Mit den Fingern leicht unregelmässig formen und locker (wellenförmig) auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen  
In oberer Hälfte des Ofens ca. **6 Min. bei 220 Grad** backen.

100 g Butter

in Mikrowelle oder auf Herd flüssig werden lassen

1-2 TL Fleur de Sel

3-5 TL Curry

alles miteinander verrühren

Die noch warmen Cracker sparsam mit der Würzbutter bestreichen und nur wenig auskühlen lassen.  
Als Stapel aufgetürmt zur Vorspeise servieren.

### Zweite Vorspeise:

### „Zitronenfalter“

#### Kalbfleischravioli an Zitronen-Schaum

60 Min



Vorbereiten: 40 Min  
Kochen: 10 Min.  
Fertigstellen 10 Min

Material: 2 mittlere Pfannen  
Bräter  
Cutter oder Mixer  
Wallholz oder Maschine  
grosser Kochtopf  
Siebkelle  
Pürrierstab

Servieren: 4-eck Teller, gut vorgewärmt!

Rezept für 20 Personen (3 Stück p.P.):

#### Thymianöl:

10 EL Olivenöl  
20 Zweige Thymian  
Fleur de Sel  
Pfeffer, grob

in eine kleine Pfanne geben  
abzupfen und in Olivenöl geben.  
Öl würzen und ziehen lassen

>> Thymianöl vor dem servieren leicht erwärmen, ohne dass die Kräuter verbrennen!

#### Zitronenschaum:

5 dl Weisswein  
3 dl Gemüsefonds  
5 Zitronen  
1 dl Zitronensaft  
5 Becher Creme fraiche  
Salz, Pfeffer

Wein und Gemüsefonds in zweite Pfanne geben  
erhitzen, Hälfte reduzieren, allenfalls sieben  
Zitronenschale abreiben, beifügen  
Zitrone auspressen und nach Geschmack beifügen  
einrühren und nur noch schwach wärmen  
zum abschmecken

>> Zitronensauce vor dem Servieren mit **Pürrierstab** aufschäumen. Ev. mit geschlagenem Rahm zum Schluss untermischen

### Füllung:

100 g	<b>Butter oder Öl</b>	erhitzen
600 g	<b>Kalbsbrust/Ragout</b>	mit etwas Senf würzen und kräftig anbraten
1	<b>helles Brötchen</b>	würfeln
100 g	<b>Parmaschinken</b>	in Streifen geschnitten
100 g	<b>Mortadella</b>	in Streifen geschnitten
		in die Pfanne geben und mitrösten
wenig	<b>Weisswein</b>	zum ablöschen

Pfanne vom Herd nehmen und alles im **Cutter** zu einer groben Masse zerkleinern. Danach mit

3 EL	<b>Parmesan</b>	beifügen und mit
3-4	<b>Eier</b>	und
2-3 dl	<b>Rahm</b>	zu einer dressierbaren Masse verarbeiten (Masse muss feucht, aber nicht flüssig sein)
5	<b>Zitronen</b>	Zitronenschale abreiben, beifügen
3 Prisen	<b>Muskat</b>	
	<b>Salz, Pfeffer</b>	abschmecken

>> *Etwas Eiweiss zurückbehalten um die Ravioli später zu verdichten*

>> *Mehr Parmesan reiben und separat zu den Ravioli reichen*

### Ravioli:

3-4	<b>Pastateig</b>	dünn auswallen Ravioli nach Belieben zuschneiden, und füllen.
	Eiweiss	Mit Eiweiss/Wasser zusammenkleben und
	Mehl	auf gut bemehltem Brett oder Tuch auslegen

Grosser Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Wärme reduzieren.

Ravioli in **schwach kochendem Wasser ca. 5-10 Minuten** ziehen lassen: Mit Siebkelle abschöpfen und auf gut vorgewärmte Teller legen.

Zitronensauce schaumig schlagen und über die Ravioli verteilen. Danach Thymianöl samt Kräutern darüber träufeln.

Nach Belieben mit Thymianzweigen dekorieren.

Parmesan dazu reichen.

### Hauptgang:

### „frisch gebadet im Gemüsegarten“

#### Rindsfilet pochiert

**40 Min + 30 Min Kochen**



Symbolbild

**Vorbereiten:** 40 Min  
**Kochen:** 30 Min.

**Material:** Bratpfanne oder Bräter  
Gefrierbeutel  
Temperaturstab  
2 grosse Kochtöpfe  
Schwingbesen

**Servieren:** grosse weisse Teller, vorgewärmt  
Sauciere

#### Rezept für 20 Personen:

4-8 EL **Bratfett oder Öl**  
4 x 750 g **Rindsfilet**  
**Salz, Pfeffer**

in Bratpfanne oder Bräter erhitzen  
Filets darin anbraten, umdrehen und mit  
würzen. Filets aus der Pfanne nehmen.

5 **Staudensellerie**  
5 **Zwiebel**  
8 **Lorbeerblätter**  
4 Bündel **Thymianzweige**  
4 TL **Pfefferkörner weiss**

putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden  
in Streifen schneiden  
  
alles im Bratfett (gleiche Pfanne) kräftig anrösten

4 EL **Senf**  
4 dl **Rindsfonds**  
8 dl **Weisswein**  
1-2 **Zitrone**

unterrühren und kurz mit braten  
zum ablöschen  
dazu giessen  
abreiben und Sud damit würzen

Die Flüssigkeit bei starker Hitze um 1/3 einkochen lassen. Den Gewürzsud durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

Die Filets dicht in einen **Gefrierbeutel** legen und den Gewürzsud dazu giessen. Die Luft aus dem Beutel drücken und den Beutel fest verschliessen.

In einem Topf soviel Wasser aufkochen, dass der Beutel gut bedeckt ist. Mit Teller beschweren.

Die Filets **bei ca. 80 °C 15-20 Minuten pochiern**.

Beutel herausnehmen und Grossteil des Suds in einen Schneekessel gießen.

Beutel wieder luftdicht verschliessen und Filets **10-15 Minuten weiter pochiern**. Danach Filets heraus nehmen, abtropfen und etwas ruhen lassen.

Für die Sauce den Sud mit

2-4 dl **Wermut**  
2-4 dl **Weisswein**

und  
auffüllen und nochmals durch kochen reduzieren.  
Sauce je nach Geschmack so belassen oder mit  
binden. Es sollte ca. 1 Liter Sauce entstehen.  
verfeinern und aufschlagen.

4 dl **Saucenrahm**  
**Kräuter/Schnittlauch**

Fleisch schräg aufschneiden und auf warmen Tellern anrichten. Mit etwas Sauce dekorieren und Rest der Sauce in Sauciere abfüllen.

### Pfannengemüse

**20 Min + 10 Min Kochen**



Symbolbild

**Vorbereiten:** Gemüse wird zuhause blanchiert  
20 Min. für Schwämmli und Wirz

**Kochen:** **10 Min.**

**Material:** Wok- / Bratpfannen

#### Rezept für **20 Personen:**

Gemüse putzen und rüsten. Einzeln je nach Gardauer in wenig gesalzenem Wasser ohne Deckel blanchieren und eiskalt abschrecken.

Vor dem Anrichten wie folgt in Butter schwenken und mit **Pfeffer, Salz, Fleur de Sel** in der Pfanne würzen.

<b>4 Pack</b>	<b>Eierschwämmli</b> Butter	putzen, zuschneiden und im sehr heiss anbraten
<b>60</b> <b>4 Pack</b>	<b>Rüebli</b> <b>Knackerbsen oder Bohnen</b> Butter	zusammen mit im 5-10 Minuten schwenken. Mit Deckel nachgaren
<b>2 grosse</b>	<b>Wirz</b> Butter oder Olivenöl <b>Trüffelbutter / -öl</b>	in Streifen schneiden und im 5-10 Minuten ohne Deckel schwenken und mit abschmecken

Partnerabend vom 3. September 2012

*Dessert:*

„Lewen Wips“

**Weisswein Creme**

**10 Min**

**Vorbereiten:** wird mitgebracht, **kühl stellen!**

**Anrichten:** **10 Min.**

**Material:** 4-eck Teller mit **Weinblatt** ausgelegt  
ev. mit weissen Trübeli dekorieren

**Rezept für 20 Personen:**

1 Kg	<b>Zucker</b>	
8	<b>Eigelbe</b>	mischen
8	<b>Zitronen</b>	Soft zugeben und Rühren, rühren, rühren!
1 Liter	<b>Weisswein</b>	langsam einfliessen lassen
2 Liter	<b>Rahm</b>	schlagen und sorgfältig, Löffel um Löffel unter die flüssige Masse ziehen

In Gläser abfüllen und mindestens 1 Tag (bis 8 Tage) stehen lassen bis sich der Weisswein absetzt.

### After Dinner Cocktail:

### „White Russian“

#### White Russian

**20 Min**



**Zubereiten:** 20 Min.

**Material:** Eiswürfel  
Rührglas mit Barsieb  
Rahmschwinger  
Cocktailgäser

#### Menge für **20 Personen:**

5 dl	Rahm	leicht flaumig schlagen
6-8 dl	Wodka	
4-6 dl	Kaluha	

#### Pro Drink:

1-2	Eiswürfel	In das Rührglas geben
3 cl	Wodka	
2 cl	Kaluha	dazu giessen und gut schütteln und durch das Barsieb ins Glas giessen
1 EL	Rahm	vorsichtig mit Löffel als Haube drauf setzen

Für den nächsten Drink Eis im Rührglas belassen und nachfüllen, wenn dieses aufgebraucht ist.

### *Dekoration*

#### **Innen**

**60 Min**

Tisch  
Tischdeko  
Kerzen  
Servietten

weisse Tischtücher, grüne Tischläufer  
**Rosenblüten**, ev. Efeu, grüne Plastikblümchen  
**rote Kerzenhalter**, weisse Rechaud-Kerzen  
Stoffservietten

Karaffen

mit Wasser, Mineral abgefüllt auf Tisch stellen

Wein

vor dem Essen auf den Tischen verteilen

#### **Aussen**

**30 Min**

Tisch  
Kerzen  
Servietten

mit weissem Tischtuch nach draussen stellen  
entlang Eingang aufstellen, farbige Rechaud-Kerzen  
kleine **Papierservietten** für draussen

Weinkühler  
Prosecco  
Holundersaft

**mit Eis füllen**

bereit stellen (zum Nachschenken)

Karaffen

mit Wasser und Fruchtschnitzen gefüllt