

Partnerabend 7. September 2015

Best Of Gourmet 12

Apéro Getränke	2
Golfer Drink Zubereitung: 20 Minuten / Eis vorbereiten	
Prosecco	
Bier	
Apéro Häppchen	3
Feigen Mozzarella Sticker Zubereitung: 20 Minuten	3
Sautierte Champignons Zubereitung: 40 Minuten / Und mind. 20 Min. abkühlen	4
Trüffelcrème-Schaumsuppe / gekocht im Dez. 2010 und Januar 2014 Zubereitung: 30 Minuten / 10 Minuten vor dem Dinner servieren	5
1. Vorspeise: Carpaccio	6
Carpaccio vom Kalbsfilet an Limonenvinigrette / gekocht im Dez. 2011 Zubereitung: 20 Minuten / Plus 30 Min. Fleisch klopfen	6
2. Vorspeise: Carpaccio	7
Jakobsmuschel auf Randencarpaccio / gekocht im März 2008 Zubereitung: 30 Minuten	7
Hauptspeise: Kein Carpaccio	8
Filet Gulasch Stroganoff mit Rösti / gekocht im April 2005 Zubereitung: 40 Minuten / Röstikartoffeln am Vorabend kochen	8
Dessert	9
Dunkles Schokoladen Panna Cotta mit Chili / gekocht im Februar 2011 Zubereitung: 30 Minuten / Und 2-3 Stunden kühl stellen	9
After Dinner: Remember another Day in September	10
White Russian / Shake'y Shake'y im September 2012 Zubereitung: 5 Minuten pro Glas / Zu Zweit vor Publikum zubereiten	10

Partnerabend 7. September 2015

Apéro Getränke

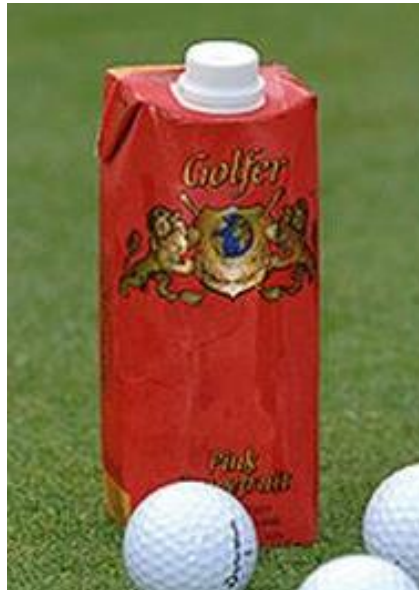
Zubereitung: 20 Minuten

Material

Saftpresse, Wasserflaschen,
Sektgläser, Hohe Gläser. Strohhalm

Golfer Drink

Grapefruitsaft und Schweppes Indian Tonic im Verhältnis 50/50. Auch als Fertiggetränk.



Rezept für 22 Personen

11 Pink Grapefruit (Bio)

Gut abwaschen

Schale ohne Unterbruch in Bänder schneiden

Um breite (pink oder schwarze) Strohhalm

wickeln und in die Gläser stellen

3 l Pink Grapefruitsaft

Aus dem Rest: Saft auspressen, kalt stellen

Sicherheitshalber Pink Grapefruitsaft kaufen

Eiswürfel

Gläser mit Eis füllen,

3 l Schweppes

Bis zur Hälfte einfüllen und mit Grapefruitsaft
auffüllen

22 Johannisbeerenzweige

Als Eye Catcher obendrauf

Prosecco

Nach Wunsch auch mit Grapefruitsaft und Deko servieren.

Wasser

In schöne Flaschen abfüllen und kalt stellen

Bier

Partnerabend 7. September 2015

Apéro Häppchen

Feigen Mozzarella Sticker

Zubereitung: 20 Minuten

Material zum Servieren

4-eck Schälchen garniert mit Basamicosirup



Rezept für 22 Personen

11	EL	Feigensenf	Auf Tellerchen drapieren
11		Frische Feigen	Viertel und
66		Mozzarella Kugeln	Wahlweise mit Mozzarella und/oder
Ev.		Rohschinken	Fleisch zusammenstecken
		Holzsticker	Das Werk einmal im Senf drehen
		Frische Minze Zweige	Als Deko
		o. Basilikum	
wenig		Balsamicosirup	Tropfenweise verwenden
44		Schälchen	In Schälchen verteilen

Partnerabend 7. September 2015

Sautierte Champignons

Zubereitung: 40 Minuten / Und mind. 20 Min. abkühlen

Material zum Kochen

Wok

Material zum Servieren

4-eck Schälchen, Zahnstocher



Rezept für 22 Personen

110 Kleine Champignons
6 Zwiebeln rot
11 EL Rapsöl

6 dl Portwein o. Noilly Prat

 Pfeffer, Meersalz

 Kräuter (Thymian,
 Lavendel, Peterli...)

44 Schälchen
 Zahnstocher

putzen
In grobe Streifen schneiden
Im Wok erwärmen, Zwiebeln darin dünsten und
herausnehmen
Nochmals etwas Öl begeben, Wok stark erhitzen
und Champignons portionenweise so anbraten,
dass sie auf 2 Seiten Farbe annehmen
Zwiebeln wieder zufügen
Ablöschen, kurz einkochen lassen.

Nur leicht würzen.
Ab ins Tupperware und in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren nachwürzen
In Schälchen verteilen

Partnerabend 7. September 2015

Trüffelcrème-Schaumsuppe

/ gekocht im Dez. 2010 und Januar 2014

Zubereitung: 30 Minuten

Die Suppe ca. 10 Minuten vor dem Dinner servieren.
Jetzt ist Gelegenheit, ein paar Worte zum Menue zu sagen.

Material zum Kochen

hohe Pfanne, Stabmixer, Milchschaumer
(Trüffel)Hobel

Material zum Servieren

Espressotassen, Löffeli



Rezept für 22 Personen

- 700 g Kartoffeln mehlig
- 4 Salbei Zweig
- 7.5 dl Gemüsebrühe warm
Pfeffer, Salz
Trüffelöl (kein Olivenöl)
- 7.5 dl Halbrahm
- 1.8 dl Milch Drink
- 4 Trüffel

Schälen, in kleine Würfel schneiden und im dezenten Salzwasser weich kochen, Wasser abgiessen
2 Salbei Blätter dazu geben
mit dem Stabmixer fein pürieren
dazu giessen, mit dem **Stabmixer** aufschäumen
abschmecken
wenig Trüffelöl beifügen, abschmecken
beifügen, nur noch auf kleinster Flamme köcheln,
mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen
Im **Milchschaumer** erwärmen

Suppe in **vorgewärmte Tassen** verteilen,
Milchschaum oben drauf
darüber raspeln und
mit restlichem Salbei dekorieren

Partnerabend 7. September 2015

1. Vorspeise: Carpaccio

Carpaccio vom Kalbsfilet an Limonenvinigrette */ gekocht im Dez. 2011*

Zubereitung: 20 Minuten / **Plus 30 Min. Fleisch klopfen**

Änderung gegenüber Original: kein Trüffelöl (da bereits in der Suppe)

Vegetarische Variante: nur Salat / mit Zuccetti oder Gurken

Pain Paillasse (Brot) dazu reichen



Rezept für 22 Personen

- 1 Zuccetti oder Gurke
- 21 Scheiben Kalbsfilet
- 11 Limonen o. Bio Zitronen
- Pfeffer, Salz
- 22 EL Olivenöl / Limonenöl bzw. Rapsöl
- Zucker o. Honig
- 1 Peterli, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln, Estragon o. Basilikum
- Zarte Salatmischung
- Essbare Blüten

Für Tina: In sehr feine Scheiben schneiden
Mit Klarsichtfolie zudecken und dann mit einer Pfanne extrem flach klopfen. Auf Teller anrichten
Heiss abwaschen, Zesten aus Schale schneiden oder raspeln. Limone auspressen mit Limonensaft und Zesten verrühren
Dazu rühren (**KEIN Olivenöl für Lotti**)

Ev. zum Abschmecken
Kräuter mit der Vinaigrette marinieren und etwas stehen lassen.
Fleisch mit ½ der Vinigrette & Kräutern bepinseln
Waschen, trocken schleudern
Locker darüber streuen
Restliche Vinigrette über Salat verteilen

Variante: mit Gorgonzola dolce

- 220 g Gogonzola dolce

In Würfeli schneiden und zum Schluss darüber verteilen

Partnerabend 7. September 2015

2. Vorspeise: Carpaccio

Jakobsmuschel auf Randencarpaccio */gekocht im März 2008*

Zubereitung: 30 Minuten

Material zum Kochen

ev. Formring, Wallholz, Brat- und Grillpfanne



Rezept für 22 Personen

8		Randenknollen
3	EL	Balsamico weiss
11	EL	Nussöl
		Pfeffer, Fleur de Sel
		Kresse
220	g	Nüsse gemischt (Pecan, Wallnüsse..)
		Pfefferkörner
11	EL	Honig (Akazien oder Orangenblüten)
660	g	Selleriesalat fertig
22		Jakobsmuscheln
		Teriyaki o. Sojasauce, Sesamöl, Pfeffer, Salz
		Balsamicosirup
		Schnittlauch ganz o. Blütenzweige

Sehr dünne Scheiben schneiden und auf Teller auslegen
 Randens sparsam beträufeln
 Darüber träufeln
 Randens kräftig würzen
 Locker als Kreis in die Mitte streuen
 Im Plastikbeutel grob zerstossen
 Ohne Fett in der **Bratpfanne** kurz rösten
 In einem Plastikbeutel mit **Wallholz** zerstossen
 Nüsse mit dem Honig und dem zerstossenen Pfeffer mischen. Auf den Randens verteilen.

In der Mitte einen Selleriesockel formen.
 Halbieren und
 Sparsam marinieren. In einer heissen **Grillpfanne** anbraten. Auf dem Sellerie anrichten.

Einige Tropfen/Spritzer dekorativ auf dem Tellerrand anbringen und
 Liebevoll dekorieren

Partnerabend 7. September 2015

Hauptspeise: Kein Carpaccio

Filet Gulasch Stroganoff mit Rösti
/ gekocht im April 2005

Zubereitung: 40 Minuten / Röstikartoffeln am Vorabend kochen

Vegetarische Variante:

Tofu oder Gemüse



Rösti:

800g vorgekochte Kartoffeln schälen mit der Röstiraffel reiben und mit 1-2 EL Bratbutter Rösti braten

Rezept für 22 Personen

11	EL	Bratfett
150	g	Tofu in Streifen.
3.2	KG	Rindsfilet in Streifen geschnitten
3	dl	Cognac
6	EL	Butter
6		Zwiebeln gehackt
6		Spitzpeperoni rot
6		Essiggurke
8.5	dl	Rinderbrühe
6	EL	Senf scharf
6	EL	Ketchup
6	EL	Worcester Sauce
6	EL	Parika edelsüss
1.5	Liter	Vollrahm / Saucenrahm
		Pfeffer, Salz, Tabasco
		Peterli, Rosa Pfeffer

Den Backofen auf 70°C vorheizen.
 Das Öl in der Bratpfanne stark erhitzen
 Für Tina knusprig anbraten, im Ofen warm stellen.
 In Portionen kurz scharf anbraten.
 Öl / Wasser aus der Pfanne abschütten
 Ablöschen
 Fleisch herausheben. Im Backofen warm halten.
 In der gleichen Pfanne schmelzen lassen
 Bei mittlerer Hitze im Butter dünsten
 In Streifen schneiden und mitdünsten
 Längs in Streifen schneiden. Mitdünsten
 Ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen bis die
 Brühe zur Hälfte eingekocht ist

Alles mit Schwingbesen einrühren

Einrühren
 Abschmecken
 Fleisch dazu geben
 Dekorieren und sofort servieren

Partnerabend 7. September 2015

Dessert

Dunkles Schokoladen Panna Cotta parfümiert mit Chili
/ gekocht im Februar 2011

Zubereitung: 30 Minuten / **Und 2-3 Stunden kühl stellen**

Material zum Kochen

Eiswasser, Sparschäler/Hobel
 Förmlü oder Gläser, Teller



Rezept für 22 Personen

6	Chillischote	Entkernen und sehr fein hacken
4	Vanilleschote	Auskratzen
125 g	Zucker	
1.4 g	Vollrahm	Alles zusammen aufkochen
420 g	Zartbitter Schokolade	Zerkleinern und darin schmelzen
8	Blatt Gelatine	5 Minuten im kalten Wasser aufweichen. Gut auspressen und in der heissen Schokoladenmilch auflösen.
Becken	Eiswasser	Anschliessend auf Eiswasser abkühlen und lauwarm in Förmchen/Gläser abfüllen. 2-3 Stunden kühl stellen
3	Mango	Auf Teller plazieren, z.B. als Fächer
0.5 Liter	Rahm (aus Dose)	Förmchen mit Rahm auffüllen, auf Teller stellen
22	Chillischoten	Als Dekorationsbeilage
	Schockohobel	Über dem Flan und Tellerrand verteilen

Partnerabend 7. September 2015

After Dinner: Remember another Day in September

White Russian

/ Shake'y Shake'y im September 2012

Zubereitung: 5 Minuten pro Glas / Zu Zweit vor Publikum zubereiten

Material zum Kochen

2 Shaker, Cocktailgläser



Rezept für 1 Glas

0.25 dl Halbrahm

2 Eiswürfel

2.5 cl Wodka

2 cl Kahlúa

Flaumig schlagen

In den Shaker geben

Alles gut schütteln

Durch das Barsieb ins Glas giessen

Rahm vorsichtig oben drauf legen