

GEMÜTLICHER JAHRES- ABSCHLUSS



VORSPEISE

Wintersalat mit gebratenen Pilzen und Honig-Senf-Dressing 3
Zubereiten: 30 Minuten 3

FONDUE CHINOISE

Sud 4
Zubereiten: 30 Minuten 4

BEILAGE

Kartoffelgratin 4
Zubereiten: 20 Minuten | Backen 50 Minuten 4

FONDUE SAUCEN

«Cocktail» 6
Zubereiten: 15 Minuten 6

«Kresse-Quark» 6
Zubereiten: 15 Minuten 6

Kochabend 12. Dezember 2022

«Curry» 7

Zubereiten: 15 Minuten 7

«Knoblauch Mayonnaise» 7

Zubereiten: 15 Minuten 7

DESSERT 8

Gekaufte Profiteroles vom ALDI 8

Zubereiten: 30 Min 8

MENGENANGABEN 9

Teelöffel / Esslöffel 9

VORSPEISE

Wintersalat mit gebratenen Pilzen und Honig-Senf-Dressing

Zubereiten: 30 Minuten

Menge für 8 Personen

2	Stk.	Cicorino rosso klein
2	Stk	Chicorée
200	g	Nüsslisalat
600	g	Champignon weiss

Dressing

4	TL	Honig flüssig
4	TL	Dijon Senf (scharf)
4	EL	Zitronensaft
4	EL	Orangensaft
4	EL	Rahm
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
16	EL	Olivenöl



Die Salatblätter des *Cicorinos und Chicorées* voneinander lösen, waschen und gut trockenschütteln. Grössere Salatblätter in Stücke zupfen. Den *Nüsslisalat* gründlich waschen und trockenschütteln.

Die *Champignons* rüsten und die Stielenden wenn nötig abschneiden. Die Pilze vierteln oder in dicke Scheiben schneiden.

Für das Dressing den *Honig* mit dem *Dijon Senf*, dem *Zitronen- und dem Orangensaft*, dem *Rahm, Salz und Pfeffer* verrühren. Nach und nach mit einer Gabel 12 Esslöffel *Olivenöl* unterschlagen.

In einer Bratpfanne das restliche *Olivenöl* (4 Esslöffel) erhitzen. Die Pilze bei starker Hitze 3–4 Minuten leicht braun braten. Mit *Salz und Pfeffer* würzen.

Die Salate mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Die Pilze draufgeben und den Salat rasch servieren.

FONDUE CHINOISE

Sud

Zubereiten: 30 Minuten

Rezept für 8 Personen

2 Lt	Starke Fleischbouillon
2 Kg	Gemischtes Fleisch, Rind, Kalb, Poulet
2 Stk	Caquelon
2 Stk	Rechaud
8 Stk	Fonduegabel Holz



Die **Bouillon** im **Caquelon** aufkochen, kurz ziehen lassen. **Fleisch** am Tisch portionenweise 1-2 Minuten darin erhitzen.

BEILAGE

Kartoffelgratin

Zubereiten: 20 Minuten | Backen 50 Minuten

Rezept für 6 Personen

1.2 Kg	Kartoffeln mehligkochend
4.5 Dl	Milch
4.5 Dl	Rahm
1-3 Stk	Knoblauchzehen, gepresst nach Bedarf
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
125 Gr	Gruyère AOP, gerieben
	Butterflöckli nach belieben



Alle **Zutaten** bereitstellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C). **Kartoffeln** waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.

Kartoffelscheiben in die Form schichten.

Kochabend 12. Dezember 2022

Milch, Rahm und nach Belieben *Knoblauch* mischen, würzen.

Guss über die *Kartoffeln* giessen. Die *Kartoffeln* sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.

Ofentemperatur um 40°C erhöhen. *Käse* und nach Belieben *Butterflöckli* über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

FONDUE SAUCEN

«Cocktail»

Zubereiten: 15 Minuten

Rezept für 8 Personen

200	Gr	Magerquark
100	Gr	Blanc battu
100	Gr	Crème fraîche
10	EL	Ketchup
1	TL	Cognac, nach Belieben
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika, Chillipulver
4-6	Prise	Zucker
		Chiliflocken zum Garnieren



Alle **Zutaten** gut verrühren. Sauce in Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen. Mit **Chiliflocken** garnieren.

«Kresse-Quark»

Zubereiten: 15 Minuten

Rezept für 8 Personen

300	Gr	Quark
4	EL	Crème fraîche
2	Stk	Orangen, abgeriebene Schale
4-6	EL	Orangensaft
6-8	EL	Kresse, fein gehackt
		Salz, Pfeffer



Quark und Crème fraîche verrühren. **Restliche Zutaten** daruntermischen, würzen. Sauce in Schalen anrichten, bis zum Servieren kühl stellen. Hinweis: Die Sauce kann ½ Tag im Voraus zubereitet werden.

«Curry»

Zubereiten: 15 Minuten

Rezept für 8 Personen

240	Gr	Sauermilch
80	Gr	Doppelrahmfrischkäse
3	TL	Curry
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Wenig Zitronensaft
1	Stk	Apfel klein, gerüstet, geschält



Alle Zutaten bis und mit *Zitronensaft* mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Apfel an der Bircherraffel dazureiben, sofort mischen.

Sauce in Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen.

«Knoblauch Mayonnaise»

Zubereiten: 15 Minuten

Rezept für 8 Personen

2	Stk	Eier
0.5	Lt	Sonnenblumenöl
2	TL	Dijon Senf
2	TL	Zitronensaft frisch
2	Stk	Knoblauchzehen
2	Priese	Meersalz
2	Priese	Zucker



Nehmt einen hohen Becher, welcher gut zu Eurem Mixstab passt. Schält die *Knoblauchzehe* und füllt alle Zutaten bis auf das *Sonnenblumenöl* in den Becher. Stellt den Mixstab auf die *Zutaten* und füllt jetzt erst da *Öl* hinzu.

Den Mixstab auf höchster Stufe starten und ein paar Sekunden auf dem Boden des Bechers mixen lassen. Dann den Mixstab langsam nach oben ziehen und das war es auch schon.

DESSERT

Gekaufte Profiteroles vom ALDI

Zubereiten: 30 Min

Rezept für 8 Personen

2 Pack ALDI Gourmet Profiteroles al Cacao




Profiteroles al Cacao vor dem Servieren, rechtzeitig, aus dem Kühlfach nehmen. Siehe Verpackungsangaben.

MENGENANGABEN

Teelöffel / Esslöffel

Wie viel ist ein Teelöffel?

Angaben für 1 TL mit ca. 4 ml Wasser Fassungsvermögen. Die Werte sind als ungefähre Richtwerte zu sehen.

Backpulver 4-5 g	Kümmel/Anis/Fenchel, ganz 4 g	
Butter/Margarine 8 g	Milch 4-5 g	
Gewürze, gemahlen 4-5 g	Senf/Ketchup/ Tomatenmark 8-9 g	
Kakaopulver 2-3 g	Salz 5 g	
Kräuter frisch, gehackt / Schnittlauchröllchen 8 g	Speisestärke 5 g	
Kräuter, getrocknet 1 g	Suppenwürze, Pulver 4 g	
Kristall-/Vanillezucker 5-6 g	Wasser 4 g	

Wie viel ist ein Esslöffel?

Angaben für 1 EL mit ca. 10 ml Wasser Fassungsvermögen. Die Werte sind als ungefähre Richtwerte zu sehen.

Butter/Margarine/Schmalz: 15-20 g	Mehl 15 g	Sojasauce 10 g
Crème fraîche/ Mayonnaise 25-30 g	Milch 12 g	Speisestärke 10 g
Essig 9 g	Mohn, gemahlen 10 g	Staubzucker 10 g
Haferflocken, je nach Stärke 5-10 g	Nüsse, ganz 20 g	Suppenwürze, Pulver 10 g
Honig/Marmelade 20 g	Nüsse, gerieben 16 g	Topfen 25 g
Käse, gerieben 10 g	Obers, ungeschlagen 10 g	Zitronensaft 10 g
Ketchup/Senf/Tomatenmark 20 g	Öl 10 g	Kristallzucker 16 g
Kokosraspel 8 g	Parmesan, frisch gerieben 3 g	Zwiebel, gehackt 15 g
Kräuter frisch, gehackt 8 g	Puddingpulver 12 g	Wasser 9-10 g
Kräuter, getrocknet 2 g	Rosinen 15 g	
Kürbis-/Sonnenblumen/Pinienkerne 10 g	Rum 8 g	
Leinsamen/Sesam 12 g	Sauerrahm/Joghurt 15-20 g	
Mandelblättchen 13-14 g	Schokoraspel 6 g	
	Semmelbrösel 9-10 g	