



## Randen-Apfel-Sauce

\*\*\*

## Cäsar-Salat

\*\*\*

## Roastbeef mit Béarnaisesauce Kartoffelgratin glasierte Gemüse

\*\*\*

## Maroni Tiramisu

# Randen-Apfel-Suppe



## Zutaten für 4 Personen

1	Zwiebel
1	Apfel
1	EL Butter
1 /	EL geriebener Meerrettich aus dem
Glas	
600 g	gekochte Randen
7 / dl	Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
100 g	Crème fraîche

## Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken, Apfel schälen, in Würfel schneiden. Butter erwärmen, beides andämpfen. Meerrettich beigeben, kurz mitdämpfen. Randen schälen, in Würfel schneiden, beigeben. Kurz mitdämpfen.
2. Bouillon dazugiessen, alles ca. 15 Min. köcheln. Suppe pürieren, in die Pfanne zurück giessen, würzen.
3. Suppe anrichten, mit Crème Fraîche garnieren.

Dazu passt: geröstetes Weissbrot

Tipp: Statt Apfel Birne verwenden

# Cäsar-Salat mit Pouletbrüstchen

**Anzahl:** 10 Personen

**Gruppe:** Salate Salatsaucen

**Saison:** Ganzjährig

## Zutaten

600 g Pouletbrüstchen, ohne Haut

10 g Salz

Pfeffer, weiß, aus der Mühle

10 g Sonnenblumenöl, high oleic

100 g Englischbrot, entrindet

400 g Eisbergsalat, gerüstet

100 g Chicorée, rot, gerüstet

300 g Cäsar-Salatsauce

100 g Eier, gekocht

50 g Parmesan, gerieben

## Vorbereitung

- Pouletbrüstchen (Stückgewicht ca. 120 g) mit Pfeffer und Sonnenblumenöl marinieren.
- Englischbrot in 5 mm große Würfel schneiden.
- Brotwürfel in einer antihafbeschichteten Pfanne oder unter dem Salamander ohne Fettstoff goldbraun rösten und warm stellen.
- Gekochte Eier schälen und hacken.
- Eisbergsalat in 2 cm große Stücke schneiden, waschen und trockenschleudern.
- Brüsseler-Endivien-Blätter waschen und trockenschleudern.

## Zubereitung

- Pouletbrüstchen salzen und auf dem heißen Grill beidseitig grillieren.
- Vom Grill nehmen und warm stellen.

## Anrichten

- Eisbergsalat mit Cäsar-Salatsauce vermengen und abschmecken.
- Brüsseler-Endivien-Blätter auf Teller dressieren und Eisbergsalat darauf anrichten.
- Salat mit warmen Brotwürfeln, gehackten Eiern und Parmesan bestreuen.
- Grillierte Pouletbrüstchen fächerförmig dünn tranchieren und zum Salat anrichten.

Tipp: Statt Poulet Speckstreifen verwenden.

# Roastbeef englische Art (Garen in Niedertemperatur)

**Anzahl:** 10 Personen

**Gruppe:** Fleischgerichte

**Saison:** Ganzjährig

## Zutaten

- 1800 g Roastbeef, dressiert
- 20 g Gewürzsalzmischung für Fleisch
- 50 g Sonnenblumenöl, high oleic
- 180 g Matignon, bunt
- 150 g Rotwein
- 300 g Kalbsjus, gebunden
- Salz
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

## Vorbereitung

- Den Kombisteamer auf Betriebsart Heißluft auf 100 °C vorheizen.

## Zubereitung Sauce

- Das Fleisch würzen und im erhitzten Öl im Bratgeschirr rundherum anbraten.
- Fleisch auf einen Gitterrost mit Abtropfblech legen.
- Bratfett abgießen, Matignon in das Bratgeschirr geben und anrösten.
- Bratensatz mit Rotwein ablöschen und zur Hälfte (50%) einreduzieren.
- Gebundenen Kalbsjus begeben und einreduzieren.
- Bratensauce durch ein Drahtspitzsieb passieren, abfetten und abschmecken.

## Zubereitung Gericht

- Das Fleisch mit Gitterrost und Abtropfblech in den Kombisteamer schieben und mit Heißluft bei 80 °C ohne Feuchtigkeit mit offener Abluftklappe garen, bis eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist (die Garzeit beträgt ca. 90 Minuten).

## Anrichten

- Roastbeef tranchieren, anrichten und mit einem Butterpinsel überglänzen.
- Bratenjus separat dazu servieren oder wenig Sauce neben das Fleisch anrichten.

# Béarnaise-Sauce

ergibt ca. 2 dl

## Zutaten:

1 dl Weisswein  
1 EL Estragonessig  
1 Schalotte, fein gehackt  
1 Estragonzweiglein  
4 weisse Pfefferkörner, zerdrückt  
2 frische Eigelbe  
100 g Butter, kalt, in Stücken  
1 ½ EL Esslöffel Estragonblattchen, fein gehackt  
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

## Zubereitung:

1. Wein bis und mit Pfefferkörnern auf ca. 2 Esslöffel einkochen, Flüssigkeit in dünnwandige Schüssel absieben, abkühlen.
2. Eigelbe darunter rühren, mit dem Schwingbesen im heissen Wasserbad (knapp unter dem Siedepunkt) ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
3. Butter portionenweise unter Rühren begeben. Weiterrühren, bis die Sauce cremig ist.
4. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren.
5. Estragon begeben, würzen.

# Glasierte Karotten

**Anzahl:** 10 Personen

**Gruppe:** Gemüse- u. Pilzgerichte

**Saison:** Sommer-Herbst

## Zutaten

50 g Butter

1200 g Karotten, geschält

10 g Zucker

Salz

100 g Gemüsefond

## Vorbereitung

- Die geschälten Karotten in Stäbchen schneiden und evtl. leicht abkanten.

## Zubereitung

- Butter in einer Sauteuse schmelzen, Karotten begeben und dünsten.
- Mit Zucker und Salz würzen.
- Mit einem hellen Gemüsefond aufgießen und zugedeckt knapp weich dünsten.
- Deckel entfernen und die Karotten durch Schwenken fertig dünsten und glasieren.

## Hinweise für die Praxis

Für den sofortigen Gebrauch sollten die Karotten nicht vorgängig blanchiert werden. Werden die Karotten als Mise-en-place benötigt, sollten diese blanchiert werden, um ein Austrocknen zu vermeiden. Die Karotten können auch tourniert werden.

## Tipp

Rüebli mit Kohlrabi mischen.

# Kartoffelgratin

**Anzahl:** 10 Personen

**Gruppe:** Kartoffelgerichte

**Saison:** Ganzjährig

## Zutaten

1150 g Kartoffeln, Typ B/C, geschält

5 g Knoblauch, geschält

400 g Vollmilch

150 g Vollrahm, 35%

10 g Salz

Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Muskatnuss, gerieben

65 g Gruyère, gerieben

65 g Sbrinz, gerieben

40 g Butter

## Vorbereitung

- Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben von 2-3 mm schneiden.
- Knoblauch fein hacken.
- Gratinplatte mit Butter ausstreichen und mit gehacktem Knoblauch austreuen.
- Geriebenen Käse (Gruyère und Sbrinz) vermischen.

## Zubereitung

- Vollmilch und Vollrahm zusammen aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Kartoffelscheiben begeben, vermischen und aufkochen.
- Die Hälfte des geriebenen Käses unter die Masse geben und in die vorbereitete Gratinplatte geben.
- Mit dem restlichen Käse bestreuen und mit Butter beträufeln.
- Bei 160 °C während ca. 25 Minuten backen und anschließend bei 220 °C gratinieren.
- Vor dem Servieren den Gratin kurze Zeit abstehen lassen.

## Hinweise für die Praxis

Das Backen bei tiefen Temperaturen verlängert zwar die Backzeit, erhöht aber die Saftigkeit des Gratins. Zum Servieren kann der Gratin auch ausgestochen werden. Die Flüssigkeitszugabe kann je nach verwendeter Kartoffelsorte variieren.

# Maroni Tiramisu

## Maroni Tiramisu

### Schokoladen Creme:

250 ml Milch  
50g Eiigelb  
25g Zucker  
250g Milch  
50g Dunkle

⇒ zur Dose  
ziehen  
schmelzen  
reife

→ Schokolade

- abfüllen, austeuken

### Creme:

2x

300g Mascarpone  
300g Maronipüree (1)  
100g Eiigelb  
150g Eiweiss (4)  
120g Zucker  
1,5 Bl Gelatine (3)

②  
warm - kalt schlagen  
~~Grapsen~~

1 Teil ↗