



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 Gewürzsalmischung 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 austreichen 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	} => zur Dose kochen
50g	Eigelb	
25g	Zucker	
250g	Milch	} Schokolade
50g	Dunkle	

schmeck-
reife

- abfüllen, austeuken

Creme: 2x

300g	Mascarpone	①
300g	Maronipüree	
100g	Eigelb	②
150g	Eiweiss	
120g	Zucker	④
1,5 Bl	Gelatine	

1 Teil ↗

warm - kalt schlagen
~~Graps~~