



GALADINER

MENUE ZUSAMMENGESTELLT
VON B. DENICOLA

KOCHEN VOM 30. NOVEMBER 1988

BELEGTE BROETCHEN UND CANAPEES

AVOCADOSUPPE MIT MANDELBLAETTCHEN

FISCHVARIA AUF BLAETTERTEIGKISSEN

FILETSTEAK AN BURGUNDER-SAUCE

NUDELN

BROCCOLI

ORANGENMOUSSE

SPRITZGEBAECKE

NB : Mengenangaben mit Ausnahme für belegte Brötchen/Canapées und Spritzgebäcke
immer für 4 Personen.

Belegte Brötchen und Canapées

Glarner Butter :

| | | |
|--------|-------------------------------|----------------------------------|
| 1/2 | geriebenes Schabziegerstöckli | |
| 50 g | weicher Butter | vermischen, wenn nötig mit etwas |
| 1/2 dl | geschlagenen Rahm | Milch verdünnen |

Roter Käsequark :

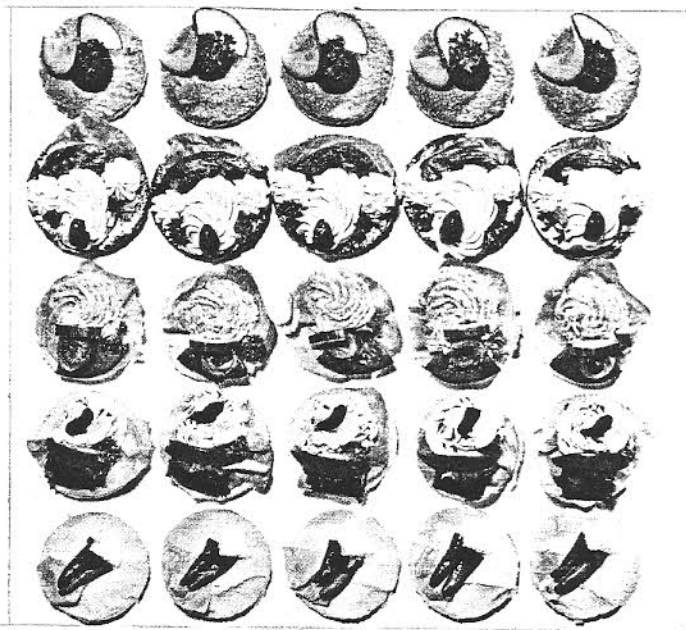
| | | |
|-------|-------------------|--------------------------------------|
| 50 g | geriebenen Sbrinz | verrühren und mit Ketchup einfärben, |
| 100 g | Rahmquark | ev. mit etwas Salz und weissem |
| | Tomatenketchup | Pfeffer aus der Mühle abschmecken |

Meerrettich-Käseschaum :

| | | |
|--------|---------------------------|-------------------------------------|
| 50 g | geriebenen Emmentaler | vermischen |
| 2 El | Mayonnaise | |
| 2 El | geschlagenen Rahm | |
| 1-3 El | Meerrettich | unterziehen |
| 1 | kleinen, geriebenen Apfel | beifügen und vermischen, wenn nötig |
| | | mit wenig Salz und weissem Pfeffer |
| | | aus der Mühle würzen |

Diverse Garnituren :

| | | |
|-------|-------------------------|-----------------------------------|
| 200 g | Emmentaler | Modelbrot herz- oder andersförmig |
| 200 g | Tilsiter | ausstechen, mit schaumigerührter |
| 200 g | Greizer | Butter, Senf, Mayonnaise etc. be- |
| 4 | hartgekochte Eier | streichen oder mit dem Spritzsack |
| | kleine Tomaten | dressieren. Nach Lust und Laune |
| | Salzgurken | dekorieren. |
| | Olivens | |
| | dünngeschnittene Gurken | |
| 500 g | Modelbrot | |
| | Crackers | |
| | Herzkirschen | |



Avocadosuppe mit Mandelblättchen

- 1 sehr reife Avocado
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 dl trockenen Weisswein

Salz
weisser Pfeffer aus Mühle

- 1 dl geschlagenen Rahm

Mandelblättchen

Weisswein und Bouillon aufkochen,
Avocado schälen und in Stücke schneiden.
Sofort mit Bouillon im Mixer pürieren.

Suppe in Pfanne erwärmen aber nicht
kochen, mit Salz und Pfeffer würzen

unter die Suppe ziehen

mit wenig Butter leicht rösten
Suppe anrichten und Mandelblättchen
über die Suppe verteilen

Fischvaria auf Blätterteigkissen

| | |
|---|---|
| 300 g Blätterteig | ca. 1cm dick auswallen und in ca. 6 cm lange Fischform schneiden, mit Rüstmesser Schuppen aufstechen |
| 2 Eigelb | verklopfen und Teigfisch einpinseln ca. 20 Min. im auf 180° vorgeheizten Ofen backen (Türe in dieser Zeit nicht öffnen). Ofen ausschalten, Türe leicht öffnen und Feuilletée ca. 5 Min. im Ofen lassen |
| 300 g Süßwasserfische (Forelle, Egli, Felchen, Saibling) | in Streifen schneiden (ca. 2x5 cm) |
| 1 Tl Meersalz | mischen und Fischstreifen leicht würzen |
| 1 Tl Aromat Zitronenpfeffer | |
| 2 dl Weisswein frischer Dill Alufolie | Fischstreifen in gebutterte Gratinform legen, gehackter Dill und Wein beifügen, mit Folie decken und ca. 10 Min. im auf 180° vorgeheizten Ofen pochieren |
| 2 Lauchstengel | in feine Scheiben schneiden, waschen und im Butter andämpfen |
| 150 g Champignon | rüsten, waschen und in feine Scheiben schneiden, nach ca. 10 Min. dem Lauch beifügen |
| 0,5 dl Doppelrahm 1,5 dl Vollrahm | vermischen und steif schlagen, unter Gemüse ziehen und Fischfond zugießen. |
| 20 g Butter 1-2 Ei | Beurre manié herstellen und Sauce einkochen |
| frischer Dill | Feuilletée aufschneiden, Fischstreifen auf Boden arrangieren und mit Sauce nappieren. Deckel aufsetzen und Teller mit Dill garnieren |

Filetsteak an Burgunder Sauce

| | | |
|-----|---|---|
| 2 | dl klare Bratensauce (ev. Würfel) | nach Rezept aufkochen und beiseite stellen |
| 1 | grosser Apfel | schälen und in Scheiben schneiden (ca. 1cm), Kerngehäuse entfernen |
| 1 | dl Wasser | Apfel in Zuckersirup während ca. 5 Min. halbweich dämpfen. Herausnehmen, gut abtropfen und mit Alufolie bedeckt warmstellen |
| 30 | g Zucker | |
| 1/2 | Zitrone | |
| 4 | Rindsfilet | Butter erhitzen und Filet beidseitig bei hoher Temperatur saignant braten (bis Fleischsaft in kleinen Tropfen austritt), mit Gewürzbouquet würzen. Aus der Pfanne nehmen und jedes Filet auf eine Apfelscheibe setzen. Gut mit Folie decken und bei ca. 70° warm stellen. |
| 20 | g Butter Gewürzbouquet aus Pfeffer, Meersalz, Aromat, Paprika | |
| 3 | zerdrückte Pfefferkörner | Pfefferkörner und Echalotten im Bratsatz anziehen, mit Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Die vorbereitete Bratensauce dazugießen und während ca. 5 Min. stark einkochen lassen. |
| 1 | feingehackte Echalotte | |
| 2 | dl guter Burgunder | |
| 20 | g Beurre manié | Sauce absieben, Beurre unterziehen und in Saucepfännchen zurückgiessen und die luftige Butter flockenweise darunter-schwenken |
| 20 | g schaumig geschlagene Butter | |
| 20 | g weisse und blaue Trauben Butter | in heisser Butter sorgfältig und kurz aufwärmen |
| | | Filet mit Sauce überziehen und mit warmen Trauben garnieren |

Nudeln

300 g breite Nudeln

im Salzwasser al dente kochen, gut ab-sieben und abtropfen.

Butterflöckchen

Nudeln anrichten und mit Butterflöckchen garnieren

Broccoli

250 g Broccoli

in nicht zu grosse Portionen teilen, waschen und im leicht gesalzenen Wasser kochen bis der Broccoli noch knackig ist

Orangenmousse

| | | |
|-------|----------------------------|--|
| 3 | Eigelb | mit dem Schwingbesen verrühren |
| 4 | El Zucker | |
| 1 | El geriebene Orangenschale | beifügen, im nicht zu heissen Wasser- |
| 4 | El Orangensaft | bad aufrühren |
| 2 | El Zitronensaft | |
| 20 g | Butter | warm machen und beifügen, so lange schlagen bis ein fester Schaum entsteht |
| 2 | Blatt Gelatine | kurz im kalten Wasser einlegen, dann mit 2 El warmem Wasser auflösen und unter gutem Rühren beifügen |
| 2 | El Cointreau | beifügen, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und in kaltes Wasser stellen. Gelegentlich umrühren, auskühlen lassen bis die Masse leicht fest ist, glattrühren |
| 3 | Eiweiss | steif schlagen |
| 2 | El Zucker | beifügen und kurz weiterschlagen, unter die Orangencreme ziehen |
| 1/ dl | Rahm | steif schlagen und unter die Masse geben. In Coupegläser anrichten und an die Kühle stellen |
| | farbiges Marzipan | dünn auswallen und Blumen mit Blätter ausstechen, vor dem Servieren Orangenmousse dekorieren |

Vanille-Spritzgebäck

250 g weiche Butter
2 Eier
4 El Milch
250 g Zucker

ev. im ca. 70° heissen Ofen weich werden lassen, mit Zutaten zu einer sehr schaumigen Masse rühren

250 g Maizena
250 g Mehl
220 g geriebene Mandeln

alles zufügen und zu einem weichen Teig verarbeiten

Schokolade-Spritzgebäck

200 g weiche Butter
140 g Zucker
1 Pr Vanillezucker
2 Eier

ev. im ca. 70° heissen Ofen weich werden lassen, mit Zutaten zu einer schaumigen Masse rühren

140 g Cremantschokolade
4 El Grand-Marnier

fein hacken, mit Grand-Marnier im warmen Wasserbad langsam schmelzen

350 g Mehl

alle Zutaten zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten

Formen und Backen

Teig in einen kalt ausgespülten Spritzsack füllen und kurz kalt stellen, damit sich das Gebäck schöner formen lässt. Teig mit grober Düse auf ein Backtrennpapier spritzen und sofort bei ca. 180° während 8-10 Min. auf der 2./3. Rille backen.

das noch warme Gebäck mit Johannisbeergelee bestreichen und je 2 Guetzli zusammenkleben (Achtung: beim Formen der S-Guetzli "linke" und "rechte" Guetzli spritzen).

Das Vanille-Spritzgebäck in eine Schokoladenfettglasur tauchen und auf einem Wachspapier oder Gitter auskühlen lassen.

Glasur

80 g Cremantschokolade
1 El Butter
2 El Orangensaft

fein hacken, mit Butter und Saft in einer Pfanne langsam schmelzen und glattrühren



Y
K
L

B
K

H
F

E
T
A

J
D

S

F
S

F

H
D
F
F

J
A