

## Endiviensalat mit Maiskörner

*Zutaten für 10 Personen*

700 g Endivien «Friseesalat»  
200 g Maiskörner (Konserve), abg.  
3 dl Italienische Salatsauce (oder französische Sauce)

### Zubereitung

- Endiviensalat rüsten waschen und anrichten, mit den Maiskörner garnieren.
- Mit italienischer Salatsauce servieren.

### Italienische Salatsauce

*Zutaten für 1 Liter*

7 g Salz + Pfeffer  
3 g Pfeffer (weiss)  
45 g Senf  
5.5 dl Rapsöl  
0.7 dl Rotwein  
0.7 dl Wasser  
1 g Knoblauchpaste (10 g = 1 Zehe)  
1 g Majoran  
1 g Thymian  
1 g Cayenne, gemahlen  
10 g Zucker  
1.5 dl Rotweinessig

### Zubereitung

- Gewürze und Rotwein zusammen mixen.
- Weiterfahren wie beim aufrühren einer Mayonnaise.

## Penne 5 Pi

*Zutaten für 10 Personen*

|        |  |
|--------|--|
| 1.3 kg | Penne rigate 111                               |
| 800 g  | Due Fagiani (pürierte Pelati Tomaten)          |
| 200 g  | Tomatenpüree                                   |
| 6 dl   | Vollrahm                                       |
| 150 g  | Parmesan, gerieben                             |
| 50 g   | Petersilie glattblättrig, frisch, fein gehackt |
| 10 g   | Salz + Pfeffer                                 |

### **Zubereitung**

- Petersilie fein hacken.
- Penne al dente kochen.
- Due Fagiani mit Tomatenpüree aufkochen, gut verrühren.
- Mit Parmesan und Petersilie vermischen.
- Den Rahm einrühren und abschmecken.

## Bananecake

*Zutaten für 10 Personen*

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 65 g   | Butter                    |
| 110 g  | Zucker                    |
| 1 g    | Salz                      |
| 65 g   | Vollei aufgeschlagen      |
| 320 g  | Bananen                   |
| 1 g    | Zimt                      |
| 1 St   | Zitron                    |
| 0.5 cl | Rum                       |
| 65 g   | Sultaninen                |
| 85 g   | Baumnüsse, halbe geschält |
| 190 g  | Weissmehl                 |
| 9 g    | Backpulver                |
| 2.5 cl | Milch                     |

### Zubereitung

- Butter weichrühren, Zucker und Salz darunter rühren, Vollei dazugeben und schlagen bis die Masse hell wird.
- Kurze Zeit stehen lassen, dann die Zitrone, Rosinen und Rum dazugeben.
- Die Bananen (Röstiraffel) und den Zitronensaft begeben und gut vermischen.
- Das gesiebte Mehl und Backpulver darunterziehen.
- Die Milch nur begeben, wenn die Masse zu dick ist. 170°C 45 Minuten backen; Min 82°C Kerntemperatur.

## Eisbergsalat mit gerösteten Kernen

*Zutaten für 10 Personen*

|      |   |
|------|---|
| 3 St | Eisbergsalat                                      |
| 20 g | Pinienkerne, geschält                             |
| 20 g | Sesamkörner, geschält                             |
| 20 g | Kürbiskerne                                       |
| 2 g  | Sonnenblumenkerne, geschält                       |
| 3 dl | Italienische Salatsauce (oder französische Sauce) |

### Zubereitung

- Kerne im Blech bei 180 Grad 10 Minuten rösten und abkühlen lassen.
- Eisbergsalat rüsten waschen und anrichten mit den gemischten Kernen garnieren.
- Mit italienischer Salatsauce servieren.

### Italienische Salatsauce

*Zutaten für 1 Liter*

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 7 g    | Salz + Pfeffer                 |
| 3 g    | Pfeffer (weiss)                |
| 45 g   | Senf                           |
| 5.5 dl | Rapsöl                         |
| 0.7 dl | Rotwein                        |
| 0.7 dl | Wasser                         |
| 1 g    | Knoblauchpaste (10 g = 1 Zehe) |
| 1 g    | Majoran                        |
| 1 g    | Thymian                        |
| 1 g    | Cayenne, gemahlen              |
| 10 g   | Zucker                         |
| 1.5 dl | Rotweinessig                   |

### Zubereitung

- Gewürze und Rotwein zusammen mixen.
- Weiterfahren wie beim Aufrühren einer Mayonnaise.

## Reis Casimir mit Poulet und Früchten

### Zutaten für 10 Personen

|        |  |
|--------|--|
| 1.3 kg | Pouletbrust, frisch ohne Haut                |
| 800 g  | Fruchtcocktail abgetropft                    |
| 0.5 dl | Erdnussöl                                    |
| 2 x    | Abschmecken (Salz, Pfeffer)                  |
| 2 l    | Currysauce (Ableitung) «Indische Currysauce» |
| 1.1 kg | Reis   |

### Zubereitung

- Poulet schnetzeln, nicht zu fein, würzen, anbraten.
- Mit Currysauce und Fruchtcocktail vermischen, nicht mehr kochen.

### Indische Currysauce

#### Zutaten für 2 Liter

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 250 g  | Zwiebeln                       |
| 40 g   | Knoblauchpaste (10 g = 1 Zehe) |
| 25 g   | Bratbutter                     |
| 40 g   | Ingwer, frisch                 |
| 6 g    | Koriander, gemahlen            |
| 6 g    | Kurkuma                        |
| 2 g    | Kreuzkümmel gemahlen           |
| 2 g    | Garam Masala                   |
| 15 g   | Paprika                        |
| 400 g  | Due Fagiani                    |
| 1 l    | Wasser                         |
| 320 g  | Rote Linsen                    |
| 0.8 dl | Joghurt Nature offen           |

### Zubereitung

- Gewürze im Butter leicht rösten, Zwiebeln dazugeben, 10 Minuten braten, gehackter Ingwer und Knoblauch 1 Minute mitschwitzen.
- Linsen beifügen und noch kurz mitdünsten.
- mit Wasser aufgiessen, nach 10 Minuten Due Fagiani beimengen.
- köcheln lassen bis die Linsen weich sind, mixen, mit Joghurt verfeinern abschmecken.

## Lattichsalat mit Mozzarellaperlen

*Zutaten für 10 Personen*

500 g Lattich  
200 g Mozzarellaperlen  
3 dl Italienische Salatsauce

### Zubereitung

- Lattich in Fingerbreite Streifen schneiden.
- Mit italienischer Salatsauce servieren.

### Italienische Salatsauce

*Zutaten für 1 Liter*

7 g Salz + Pfeffer  
3 g Pfeffer (weiss)  
45 g Senf  
5.5 dl Rapsöl  
0.7 dl Rotwein  
0.7 dl Wasser  
1 g Knoblauchpaste (10 g = 1 Zehe)  
1 g Majoran  
1 g Thymian  
1 g Cayenne, gemahlen  
10 g Zucker  
1.5 dl Rotweinessig

### Zubereitung

- Gewürze und Rotwein zusammen mixen.
- Weiterfahren wie beim aufrühren einer Mayonnaise.

## Erbsen und Rüeblì

*Zutaten für 10 Personen*

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 1.2 kg | Karotten            |
| 20 g   | Butter              |
| 20 g   | Griesszucker        |
| 0.2 dl | Wasser              |
| 8 g    | Salz + Pfeffer      |
| 300 g  | Erbsen, tiefgekühlt |

### **Vorbereitung**

- Karotten waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

### **Zubereitung**

- Pfanne ausbuttern Karotten und Zucker zufügen.
- Leicht andünsten.
- Soviel Wasser zugeben, dass die Karotten knapp bedeckt sind.
- Würzen und zudecken.
- Knapp weichgaren, die gefrorenen Erbsen dazugeben und fertig garen.

## Apfelkompott mit Zimt

*Zutaten für 10 Personen*

|      |                |
|------|----------------|
| 1 kg | Golden Äpfel   |
| 65 g | Zucker         |
| 1 St | Vanilleschoten |
| 1 g  | Zimt           |

### Vorbereitung

- Äpfel rüsten und entkernen.
- Schnitze schneiden.
- Vanilleschoten samen.
- Alles mit wenig Wasser in einem Topf geben und zu Kompott kochen.
- Etwas Zimt darüber streuen.

## Karottensalat mit Orangen und Äpfel

*Zutaten für 10 Personen*

400 g Orangen  
150 g Apfel Golden  
600 g Karotten  
2.5 dl Salatsauce

### Zubereitung

- Karotten schälen und grob raffeln oder in Julienne schneiden
- Orangen schälen und in kleine Stücke schneiden
- Apfel waschen und mit der Schale in feine Streifen schneiden
- Mit Salatsauce servieren.

### Salatsauce

*Zutaten für 2.5 dl*

1 dl Rotweinessig  
1 x Zucker (Prise)  
1 x Abschmecken (Salz, Pfeffer)  
1.5 dl Rapsöl

### Zubereitung

- Essig mit dem Zucker, Salz, Pfeffer, und Rapsöl verrühren und den Salat damit anmachen, abschmecken

## Rindsgeschnetzeltes Stroganow

*Zutaten für 10 Personen*

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 1.6 kg | Rindsgeschnetzeltes vom Stotzen     |
| 75 g   | Bratbutter                          |
| 1 x    | Würzen (Salz, Pfeffer)              |
| 1 x    | Abschmecken (Paprika)               |
| 130 g  | Zwiebeln                            |
| 170 g  | Essiggurken (Konserven), abgetropft |
| 130 g  | Champignons, frisch                 |
| 10 g   | Paprika                             |
| 2 dl   | Kochwein rot                        |
| 30 g   | Weissmehl                           |
| 6 dl   | Bouillon                            |
| 1.5 dl | Saurer Vollrahm                     |
| 1 x    | Abschmecken, Salz + Pfeffer         |

### **Vorbereitung**

- Zwiebeln fein hacken.
- Gurken in Julienne schneiden.
- Champignons in Scheiben schneiden.

### **Zubereitung**

- Fleisch in der Butter kurz und heiss ansautieren, würzen.
- Zwiebeln andünsten, Champignons dazugeben.
- Mit Paprika und Mehl stäuben und mit Rotwein ablöschen.
- Mit Bouillon auffüllen und durchkochen lassen.
- Mit Sauerrahm und Essiggurkenstreifen verfeinern und abschmecken.

## Kräuter Spiralen

*Zutaten für 10 Personen*

|       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
| 800 g | Fusili – Italienische dicke Spiralen |
| 30 g  | Petersilie glattblättrig, frisch     |
| 1 g   | Knoblauchpaste (10 g = 1 Zehe)       |
| 8 g   | Salz + Pfeffer                       |

### **Zubereitung**

- Pasta al dente kochen.
- Gehackte Petersilie und Knoblauch mit den Teigwaren vermischen, abschmecken.

## Gemüsegratin

*Zutaten für 10 Personen*

|       |                 |
|-------|-----------------|
| 2 kg  | Knollensellerie |
| 200 g | Lauch, grün     |
| 400 g | Karotten        |
| 400 g | Kohlraben       |
| 60 g  | Weissmehl       |
| 60 g  | Butter          |
| 60 g  | Reibkäse        |
| 1 x   | Muskat (Prise)  |
| 8 g   | Salz + Pfeffer  |
| 1 l   | Milch           |

### Zubereitung

- Das Gemüse rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden.
- Im Butter andünsten, mit dem Mehl stäuben, mit der Milch aufgiessen, abschmecken und kurz aufkochen, damit das Ganze bindet.
- In Gratinform umschichten, mit dem Reibkäse bestreuen.
- Bei 160°C ca. 30 Minuten backen.

## Birnenkompott

*Zutaten für 10 Personen*

1.2 kg Birnen  
170 g Zucker  
1 St Zimtstängel Stück

### Zubereitung

- Birnen schälen, entkernen, waschen und mit dem Zucker, Zimtstängel streuen.
- Wasser zu Kompott kochen-aufkochen und ziehen lassen.

## Schokoladencreme

*Zutaten für 1 Liter (10 Personen)*

8.25 dl Milch  
100 g Griesszucker  
40 g Cremepulver Vanille  
65 g Couverture dunkel  
1.25 dl Vollrahm

### Zubereitung

- 90% der Milch mit dem Zucker aufkochen.
- Cremepulver und restliche Milch verrühren, heisse Milch unter starkem rühren zugeben, 2 Minuten kochen lassen.
- Die grob gehackte Couverture darunterziehen.
- Wichtig! Beim Abkochen intensiv mit dem Rührspachtel rühren, von Vorteil nicht immer an der gleichen Stelle.
- In Gastrobleche abfüllen, filmen und schocken.
- Vor dem Anrichten den geschlagenen Rahm darunter ziehen.