

Anzahl	4.00 Port.
Preis	38.14 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Schlussbankett HKZ Apéro

### Grosi's Apéro-Schnecken

50 g	Blätterteig, ausgewallt 42x26 cm, 320g
55 g	Sauerkraut, gekocht
20 g	Crème fraîche
30 g	Schinkenwürfelchen
7 g	Kräuter gemischt
4 g	Knoblauch, geschält, gehackt

#### Vorbereitung

- Den Blätterteig ausrollen und mit Crème Fraiche bestreichen.
- Die restlichen Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend gleichmässig auf dem Teig verteilen und einrollen.

#### Zubereitung

- Die Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und für 30 Minuten in das Gefrierfach legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 35 Minuten backen.



### Pimientos de Padron

24.0 Stk	Pimientos mild
40 g	Olivenöl Extra Vergine
4.0 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
1 x	Meersalz, grob

#### Vorbereitung

- Hacke den Knoblauch in sehr kleine Stücke.
- Wasche die Pimientos de Padrón in einem Sieb gründlich ab und lasse sie abtrocknen.

#### Zubereitung

- Erhitze in einer Bratpfanne das Olivenöl und gebe zuerst den gehackten Knoblauch und dann die kleinen Paprika dazu.
- Brate die Pimientos de Padrón von allen Seiten gleichmässig an, indem du sie immer wieder mal wendest.
- Bestreue alles mit dem Meersalz.
- Sobald die Pimientos de Padrón weich geworden sind und sich angeröstete Stellen auf der Haut zeigen, können sie serviert werden.



## Gruss aus der Küche

### Rohschinken Mozzarella-Stick

4.0 Stk	Rohschinken, Tranchen
80 g	Mozzarella, geräuchert
40 g	Rucola, gerüstet

#### für die Garnitur

8 g	Basilikumblätter, frisch
40 g	Balsamicocreme, dunkel
1 x	Blüten, essbar

#### Vorbereitung

- Mozzarella in Stängeli schneiden.

#### Zubereitung

- Das geschnittene Rohschinken-Tranche auf der Arbeitsfläche auslegen.
- Mozzarella und Rucola in die Schinkentranche einrollen.
- Schinkentranche halbieren und gefällig auf kleine Teller anrichten.
- Mit Basilikum, Balsamicocreme und Blüten garnieren.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	38.14 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Vorspeisen

### Kürbis-Marroni-Suppe

30 g	Schalotten, geschält, feingehackt
15 g	Butter
10 g	Zucker
350 g	Kürbis, rotfleischig, geschält
160 g	Kastanien, Marroni ganz TK
400 g	Gemüsebouillon
120 g	Vollrahm 35%
1 x	Zitronensaft, frisch
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
1 x	Muskatnuss, gerieben
50 g	Kastanien, Marroni, Marrons glacées

### Vorbereitung

- Kürbisfleisch in Würfel schneiden.

### Zubereitung

- Schalotten in aufschäumender Butter dünsten.
- Mit Zucker bestreuen und kurz caramolisieren.
- Kürbis und Marroni beifügen.
- Mit Bouillon knapp bedecken und zugedeckt weich dünsten.
- Leicht abkühlen lassen, dann pürieren.
- In die Pfanne zurückgiessen und mit soviel Bouillon wie nötig zu einer geschmeidigen Konsistenz verlängern.
- Bis knapp vor den Kochpunkt bringen.
- Rahm und Zitronensaft dazugeben und würzen.
- Glasierte Maroni abgetropft und fein gehackt, 5 Minuten im Ofen oder in der Bratpfanne ohne Öl braten.
- In vorgewärmte tiefe Teller verteilen.
- Mit den glasierten Maroni garnieren und servieren.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	38.14 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



**Mercimek Köftesi auf Randencapaccio**

80 g	Zwiebeln, feingehackt
1.0 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
1 x	Butter zum Dämpfen
120 g	Linsen rot
440 g	Wasser
120 g	Bulgur (geschroteter Hartweizen)
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 x	Paprika, edelsüss
1 g	Kreuzkümmel, gemahlen
60 g	Tomatenpüree
1 g	Paprikaflocken, geräuchert
10 g	Petersilie, gekraut, feingehackt
160 g	Randen, gekocht, geschält
30 g	Rapsöl
20 g	Aceto balsamico weiss / Balsamessig
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle



**für die Garnitur**

20 g	Balsamico Perlen Sélection
5 g	Zitronenschale, abgerieben
5 g	Petersilie, gekraut, feingehackt
50 g	Feta (griechischer Schafskäse)

**Vorbereitung**

- Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen, beiseite stellen.
- Gelbe und rote Randen kochen. abkühlen lassen und schälen.
- Gekochte Randen in feine Scheiben schneiden.
- Mit Feta, Zitronenschale und Petersilie ein Gekrümel herstellen.

**Zubereitung**

- Linsen ins kochende Wasser einrieseln lassen, bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
- Feiner Bulgur beifügen, zugedeckt 10-15 Minuten quellen lassen.
- Gedämpfte Zwiebel und Knoblauch daruntermischen.
- Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel, Tomatenpüree, Paprikaflocken und Petersilie würzen.
- Von Hand Stäbchen oder Kugeln formen.

**Anrichten**

- Randen auf flache Teller anrichten, mit Öl, Aceto, Salz und Pfeffer beträufeln.
- Mercimek Köftesi darauf geben und mit Fetagekrümeln und Balsamicoperlen garnieren.

Anzahl	4.00 Port.
Preis	38.14 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



### Eglifilet im Weissbrotmantel

120 g	Eglifilets, ohne Haut
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle
10 g	Rosmarin, frisch, feingehackt
200 g	Mie de pain
50 g	Butter

### für die Garnitur

200 g	Kaviarlimetten, Finger Limes, Stk 50g
20 g	Sprossenmix

### Vorbereitung

- Eglifilets mit Salz und Pfeffer würzen.
- Feingackter Rosmarin über die Fische verteilen und 2-3 Stunden marinieren.

### Zubereitung

- Eglifilets mit Mie de pain panieren.
- In der Butter braten.

### Anrichten

- Eglifilets auf Granatapfelrisotto mit Sprossenmix und halbierten Finger Limes servieren.



### Granatapfel-Risotto

250 g	Reis Carnaroli (Risotto)
40 g	Zwiebeln, feingehackt
120 g	Granatapfel (Stk 120-140 g)
75 g	Weisswein, trocken
750 g	Gemüsebouillon
75 g	Parmesan, gerieben
25 g	Butter
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Vorbereitung

- Granatapfel von den Kernen lösen und den Saft auffangen.

### Zubereitung

- Zwiebeln in Olivenöl in einem grossen Topf glasig anbraten.
- Den Reis hinzugeben, umrühren und warten, bis der Reis leise knistert.
- Dann den Wein hinzugeben und auskochen lassen.
- Immer wieder Bouillon hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Kurz bevor der Reis gar ist, die Granatapfelkerne und die Hälfte Butter hinzugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Käse unterrühren bis er geschmolzen ist.
- Mit etwas Bouillon die Konsistenz des Risottos einstellen.
- Zum Schluss die Butter im Topf schmelzen lassen, unterrühren und servieren.



**21.9 Schlussbankett HKZ 27. November 2021**  
**Zusammengestellt vom Tisch D**



Rezepte  
André Meier

Anzahl	4.00 Port.
Preis	38.14 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Zwischengang

### Schnittlauch-Zitronen-Sorbet mit Wodka

240 g	Zitronensorbet Kugel (70-80 gr)
8 g	Schnittlauch, frisch
80 g	Wodka

#### für die Garnitur

20 g	Zucker
4.0 Stk	Gläser von ca. 2 dl Inhalt

#### Vorbereitung

- Schnittlauch sehr fein schneiden.
- Gläserrand in wenig Wasser dann im Zucker drehen.

#### Zubereitung

- Das Sorbet spritzfest schlagen und den Schnittlauch darunterziehen.
- Am Schluss das ganze in einem Spritzsack in ein Glas dressieren.
- Bis zum servieren in den Tiefkühler stellen.
- Sorbet servieren, Wodka nach Wunsch des Gastes begeben.

#### Hinweise für die Praxis

- Kann sehr gut vorbereitet werden.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	38.14 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Hauptgang

### Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Morchelsauce

600 g	Kalbsnierstück, dressiert
10 g	Thymianblättchen
10 g	Zitronenschale, abgerieben
20 g	Senf, mittelscharfer
1 x	Salz, Pfeffer, schwarz aus der Mühle
20 g	Erdnussöl
0.250 l	<b>Morchelsauce zu Kalbfleisch</b>



### Vorbereitung

- Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
- Die Zitronenschale zum Thymian geben und alles sehr fein hacken.
- Mit dem Senf mischen.

### Zubereitung

- Das Kalbscarrée gut dressieren, das heisst von Fett und Sehnen befreien.
- Salzen und pfeffern.
- In der heissen Bratbutter rundum während 10 Minuten anbraten.
- Auf die vorgewärmte Platte geben und grosszügig mit Senfmarinade bestreichen.
- Das Kalbscarrée im 80 Grad heissen Ofen während 1 1/2-1 3/4 Stunden nachgaren lassen.

### Morchelsauce zu Kalbfleisch 0.250 Lt

10 g	Morcheln, getrocknet
20 g	Zwiebeln, feingehackt
5 g	Sherry, trocken
100 g	Milch
25 g	Crème fraîche
25 g	Vollrahm 35%
5 g	Petersilie, gekraut, feingehackt
5 g	Schnittlauch, frisch, feingeschnitten
25 g	Vollrahm 35% geschlagen
5 g	Maizena, Maisstärke
75 g	Fleischbouillon
5 g	Zitronensaft, frisch
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle



### Vorbereitung

- Die getrocknete Morcheln einweichen, das Wasser der Morcheln durch eine Serviette passieren, auf die Seite stellen.
- Die Morcheln sehr gut waschen und die grösseren Morcheln halbieren..

### Zubereitung

- Die gehackten Zwiebeln und die Morcheln in Butter anziehen.
- Mit dem Morchelwasser, Milch, Crème fraîche und Sherry ablöschen.
- Mit Bouillon auffüllen, einreduzieren, würzen.
- Mit Rahm auffüllen, Maizena begeben und zu einer sämigen Konsistenz einkochen.
- Petersilie und Schnittlauch begeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kurz vor dem Anrichten den Schlagrahm unterziehen.

Anzahl	4.00 Port.
Preis	38.14 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



### Polenta mit Mascarpone und Thymian

15 g	Schalotten, geschält, feingehackt
0.5 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
0.5 Stk	Thymian, Zweiglein
15 g	Butter
625 g	Gemüsebouillon
80 g	Maisgriess, fein
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle
40 g	Mascarpone
25 g	Butter
0.5 Stk	Thymian, Zweiglein

### Vorbereitung

- Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein hacken.
- Thymianblättchen abzupfen.

### Zubereitung

- Butter in einer Pfanne warm werden lassen.
- Schalotten, Knoblauch und Thymian ca. 2 Min. andämpfen.
- Bouillon dazugießen, Maisgriess einrühren, Hitze reduzieren, unter häufigem Rühren bei kleinster Hitze ca. 50 Min. zu einem dicken Brei köcheln, würzen.
- Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen.
- Thymian begeben, warm werden lassen, bis er knusprig ist.
- Mascarpone unterziehen.
- Butter unter die Polenta rühren, Thymian auf der Polenta anrichten.



### Broccoli, Rübli und Cherry Tomaten

200 g	Broccoli-Röschen, gerüstet
4.0 Stk	Cherrytomaten Stk. 8-10 g
1.0 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
20 g	Olivenöl Extra Vergine
200 g	Karotten, jung, mit Kraut
30 g	Butter

### Zubereitung

- Broccoli in kleine Röschen zerteilen.
- Cherry Tomaten mit Knoblauch im Öl/Butter braten.
- Rübli dünsten und im Butter wenden.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	38.14 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Dessert und Käsebuffet

### Schwarzwälder Erinnerungen

250 g Schokoladenbiskuit

### für die Kirschenfüllung

100 g Sauerkirschen, abgetropft  
150 g Sud - Saft - Jus - Garflüssigkeit  
5 g Maizena, Maisstärke  
20 g Kirschen

### für die Rahmcrème

30 g Puderzucker  
10 g Rahmhalter  
250 g Vollrahm 35%  
100 g Joghurt nature

### für die Garnitur

20 g Schokostreussel, dunkel  
12.0 Stk Hibiskusblüten, kandiert  
4.0 Stk Lebkuchen Guezli 15g

### Vorbereitung

- Die Sauerkirschen durch ein Sieb abgiessen, den Saft auffangen und 1½ dl abmessen.
- Den abgemessenen Kirschensaft mit dem Maizena in eine kleine Pfanne geben.
- Den Saft unter Rühren aufkochen, bis er bindet.
- Vom Herd ziehen und die Kirschen sowie den Kirsch beifügen. Auskühlen lassen.
- Für die Rahmcreme den Puderzucker mit dem Rahmhalter mischen.
- Den Rahm halb steif schlagen, den Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen und den Rahm steif schlagen.
- Zuletzt den Joghurt darunterheben.

### Zubereitung

- Aus dem ausgekühlten Biskuit 8 Kreise in der Grösse der Gläser ausstechen.
- Die Böden der Dessertgläser mit je einem Biskuitkreis belegen.
- Darauf die Hälfte der Kirschen geben und diese mit der Hälfte der Rahmcreme bedecken.
- Den Rahm mit einem zweiten Biskuitboden belegen.
- Nun den Rest der Kirschen darauf verteilen und mit der restlichen Rahmcreme abschliessen.
- Bis zum Servieren kalt stellen.
- Zum Servieren die Schokoladenstreusel über die Desserts geben.
- Die Hibiskusblüten und ein Lebkuchen-Tännli dazu servieren.





**21.9 Schlussbankett HKZ 27. November 2021**  
**Zusammengestellt vom Tisch D**



Rezepte  
 André Meier

Anzahl	4.00 Port.
Preis	38.14 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



**Käsebuffet HKZ 2021**

60 g	Bärgmandli Chäs
60 g	Beromünster Schafmutschli
60 g	Brie Ffürwehr
60 g	Buche de chèvre
60 g	Gorgonzola-Mascarpone
60 g	Bündner Bergkäse
40 g	Feigensenf
40 g	Birnensenf
2.0 Stk	Feigen, blau, frisch
60 g	Trauben, rot
40 g	Dörrbirnen, Speckbirnen weichgedörrt
40 g	Bündner Nussbrot
40 g	Walliser Roggenbrot
40 g	Pariserbrot
4.0 Stk	Pflaumen, getrocknet
1.0 Stk	Birnen, Gute Luise



**Vorbereitung**

- Brot in Scheiben schneiden, Birnen vierteln.

**Zubereitung**

- Die verschiedenen Käsesorten und Früchte gefällig auf einem grossen Holzteller anrichten.  
 - Feigen und Birnensenf im Glas beistellen.

**Anrichten**

- Teller, Messer und Gabeln bereitstellen.  
 - Jeder Gast bedient sich selber und geniesst das feine Käsebuffet.



Ohne allergene Zutaten.

**Es verwöhnte Sie Tisch D: Ernesto, Sedi, Christian, Markus und Jean-Pierre**

Danke für dieses wunderbare Gericht

Euer Schreiberling André Meier

**Nährwert pro Person**

Kcal	5955.1	Fett	248.8	Magnesium/mg	461.5	Omega 3/g	0.0
Joule	24999.0	Nahrungsfaser/g	40.6	Calcium/mg	1778.1	Omega 6/g	0.0
Kohlehydrat	661.9	Natrium/mg	3803.0	Niacin/mg	0.0	Phosphor/mg	2277.0
Eiweiss	213.1	Kalium/mg	7029.6	Eisen/mg	21.2		