

Anzahl	5.00 Port.
Preis	31.57 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Avocado-Crostini mit Pistazien

40 g	Pistazienkerne, feingehackt
1.5 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
25 g	Petersilie, gekraut, feingehackt
25 g	Basilikumblätter, frisch
40 g	Parmesan, gerieben
0.5 Stk	Zitronenschale, abgerieben
100 g	Olivenöl Extra Vergine
10 Stk	Pariserbrot, dunkle Scheiben



Vorbereitung

- Für die Crostini die Pistazien mit einem grossen Messer oder im Cutter nicht zu fein hacken.
- Den Knoblauch schälen und mit der Petersilie sowie dem Basilikum ebenfalls hacken.
- Dunkle Pariserbrotscheiben toasten oder im Ofen backen.

Zubereitung

- Alle diese Zutaten mit dem Parmesan, der Zitronenschale und dem Olivenöl mischen.
- Auf die Brotscheiben streichen.

Birnenchips mit Käsemousse

20 g	Wasser
20 g	Zucker
1 Stk	Birnen, Kaiser Alexander à 140-180g
10 g	Zitronensaft

für die Käsemousse

20 g	Blauschimmelkäse vom Napf
20 g	Frischkäse, nature
10 g	Süsswein
5 g	Petersilie, glattblättrig, frisch
125 g	Vollrahm 35% geschlagen
1 x	Fleur de sel
10 g	Baumnusskerne, halbiert



Vorbereitung

- Birnen, längs in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln.
- Die Hälfte Petersilie fein hacken, vom Rest die Blättchen für die Garnitur zupfen.
- Wasser mit dem Zucker aufkochen, köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat, etwas abkühlen.
- Birnen mit dem Zitronensaft mischen, im Zuckerwasser wenden, etwas abtropfen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
- Backen, ca. 2 Std. im auf 100 °C (Heissluft) vorgeheizten Ofen, dabei 2-mal wenden.
- Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

Zubereitung

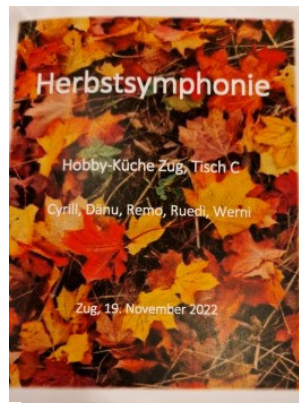
- Käse, Frischkäse und Süsswein (z.B. Sauternes, Marsala, Vin Santo) den Schwingbesen des Handrührgeräts glatt rühren, feingeschnittene Petersilie beigegeben, mischen.
- Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, salzen, zugedeckt kühl stellen.
- Käsemousse kurz vor dem Servieren auf den Birnenchips verteilen.
- Nüsse und Petersilie darüberstreuen.

Hinweise für die Praxis

- Statt Süsswein kann Apfel- oder Birnensaft verwendet werden.
- Käsemousse ist auch mit Brot sehr fein.
- Je fester die Birnen sind, desto besser lassen sie sich dünn hobeln.



Anzahl	5.00 Port.
Preis	31.57 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Rezepte
André Meier



Tofu - Würfel

0.5 Stk	Zitronen, Saft und Zeste
75 g	Olivenöl Extra Vergine
4 g	Basilikum, getrocknet
4 g	Oregano, getrocknet
60 g	Oliven, schwarz, entsteint
1 x	Salz, Prise
320 g	Tofu
10-20 Stk	Zahnstocher



Vorbereitung

- Entsteinte schwarze Oliven, fein hacken.
- Tofu, in ca. 1 cm grossen Würfeln schneiden.

Zubereitung

- Zitronenschale und -saft mit allen Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel verrühren.
- Tofu daruntermischen.
- Direkt servieren oder zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank marinieren.

Hinweise für die Praxis

- Die Tofuwürfel können auch direkt nach der Zubereitung serviert werden, sind aber besser nach dem Marinieren.
- Zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.

Jakobsmuschel auf Karottensalat

5 Stk	Jakobsmuscheln, ausgelöst, ohne Corail
300 g	Karotten, geschält
25 g	Weissweinessig
50 g	Olivenöl Extra Vergine
125 g	Bouillon
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 x	Olivenöl zum Braten
2 Stk	Korianderzweige



Vorbereitung

- In einer tiefen Schale den Weisswein- oder Balsamicoessig, das Olivenöl vermischen.
- Mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken.
- Die Karotten der Länge nach in dünne Streifen schneiden kurz in der Bouillon blanchieren und mit der Vinaigrette in der Schüssel vermengen.

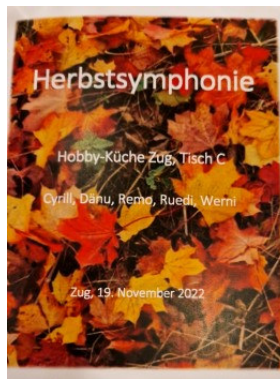
Zubereitung

- Die Jakobsmuscheln in eine mit etwas Olivenöl erhitzte Pfanne geben und kurz von beiden Seiten scharf anbraten.

Anrichten

- Karottenscheiben auf Teller anrichten, die Jakobsmuschel darauf platzieren.
- Mit 3-4 Korianderblättchen garnieren.

Anzahl	5.00 Port.
Preis	31.57 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Rezepte
André Meier



Tataki vom Rehfilet

für das Tataki

250 g	Rehfilets, dressiert
1 x	Rapsöl zum Braten
125 g	Sojasauce, dunkel

für den Kürbissalat

100 g	Rosenkohl, frisch, gerüstet
25 g	Aceto balsamico weiss / Balsamessig
60 g	Sonnenblumenöl
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle
15 g	Honig, flüssig
15 g	Schalotten, geschält, feingehackt
400 g	Kürbis, Butternuss, gerüstet
125 g	Trauben, weiss, kernlos
25 g	Kräuter zum garnieren



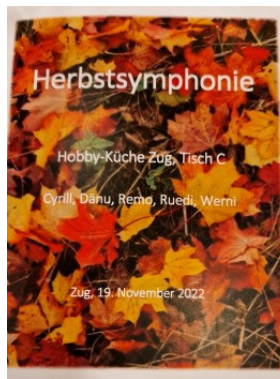
Vorbereitung

- Fleisch in Rapsöl rundum kurz und scharf anbraten.
- Noch warm in eine Schüssel geben und mit Sojasauce ca. 3 Std. marinieren.
- Vom Rosenkohl die Blätter lösen.
- Die Trauben halbieren.

Zubereitung

- Rosenkohlblätter ganz kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen.
- In einer Schüssel Essig, Öl, Gewürze, Honig und Schalotte vermischen.
- Kürbis an der Röstiraffel grob dazu raffeln.
- Mit der Vinaigrette mischen.
- Salat auf Teller verteilen, mit Rosenkohl, Trauben und Kräutern darauf anrichten.

Anzahl	5.00 Port.
Preis	31.57 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Rezepte
André Meier



Mosaik von Thunfisch und Saibling

160 g	Thunfisch, sehr frisch für Sushi
190 g	Saiblingsfilet, ohne Haut
1 Stk	Limetten (Stk. 80 gr)
25 g	Schalotten, geschält, feingehackt
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle
60 g	Olivenöl Extra Vergine

für das Wasabi-Eis

125 g	Vollrahm 35%
8 g	Wasabi-Paste
10 g	Zucker
25 g	Eigelb, frisch (Stk. 25gr)

für die Garnitur

1 x	Fleur de sel
1 g	Sojasauce, dunkel
1 Stk	Korianderzweige
1 Stk	Dill, Zweiglein

Vorbereitung

- Thunfisch und Saibling nicht zu fein schneiden und mit Olivenöl, Schalotte, Limettensaft und -zesten mischen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ring anrichten.

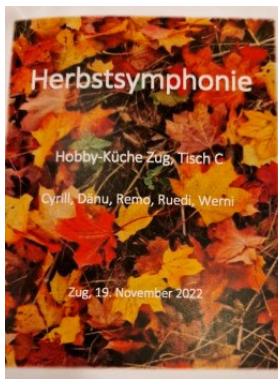
Zubereitung

- Eigelb mit Wasabi und Zucker verrühren, den erhitzten Rahm darüber giessen und erkalten lassen.
- In der Sorbetiere gefrieren und eine Nocke davon auf das Tatar geben.

Anrichten

- Mit Sojasauce, Kräutern, Fleur de sel und Pfeffer aus der Mühle garnieren.





Anzahl	5.00 Port.
Preis	31.57 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Consommé mit Pfifferlingsravioli

für die Consommé

250 g	Wildknochen und Parüren
2000 g	Wasser
200 g	Suppengemüse
50 g	Weizenmehl
1 Stk	Lorbeerblätter
3 Stk	Wacholderbeeren
20 g	Portwein, rot
20 g	Cognac
100 g	Gemüsebrunoise

für die Ravioli

50 g	Eierschwämme / Pfifferlinge, frisch
1 Stk	Schalotten, geschält (Stk. 20-25g)
1 x	Butter zum Braten
10 g	Petersilie, gekraut, feingehackt
100 g	Ravioliteig



Vorbereitung

- Für die Consommé die Knochen und Parüren im kalten Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und den Schaum abschöpfen.
- Dann Pilzabfälle, Gemüse und Gewürz dazugeben und alles 2 Std. leicht köcheln lassen.
- Durch ein Tuch passieren und erneut auf etwa die Hälfte einkochen lassen.
- Zuletzt mit einem Spritzer Portwein und einem Schuss Cognac verfeinern und mit Salz u. Pfeffer abschmecken.
- Pro Person ein EL Gemüse (Sellerie, Lauch, gelbe Karotte, rote Karotte) fein gewürfelt und blanchiert.

Zubereitung

- Für die Füllung der Ravioli die Eierschwämmchen mit der Schalotte in Butter 1-2 Min. scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, die Petersilie dazugeben.
- Die Füllung erkalten lassen und fein hacken.
- Den Nudelteig dünn ausrollen, Rondellen ausstechen und die Pilzfüllung darauf verteilen, und Ravioli herstellen.
- In kochendem Salzwasser garen.
- In warmen Tassen servieren und 2-3 Ravioli begeben..

Randen-Sternanis-Smoothie

250 g	Randen, gekocht, geschält
250 g	Randensaft
180 g	Joghurt, griechisch, nature
0.5 Stk	Zitronensaft, frisch
25 g	Puderzucker
2 Stk	Sternanis, ganz oder ein TL Sternanispulver



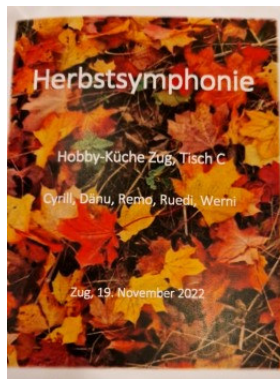
Vorbereitung

- Randen und alle Zutaten bis und mit Puderzucker in einem Messbecher pürieren.

Zubereitung

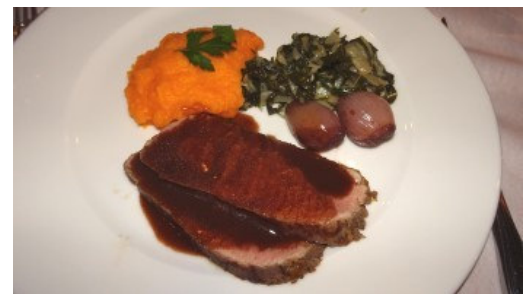
- Sternanis im Cutter fein cuttern, begeben, weiter pürieren, in Gläser füllen.

Anzahl	5.00 Port.
Preis	31.57 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Kalbsnierstück niedergegart an Rotweinsauce

650 g	Kalbsnierstück, dressiert
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle
40 g	Olivenöl Extra Vergine
167 g	Orangen, Stk ca. 200 gr
1 x	Wacholderbeeren
10 Stk	Schalotten, geschält (Stk. 20-25g)
1 Stk	Thymian, Zweiglein
250 g	Rotwein, Pinot Noir
25 g	Butter in Würfel, kalt



Vorbereitung

- Schweizer Kalbsnierstück salzen und pfeffern.
- Im heissen Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten und in eine ofenfeste Form geben.
- Orange heiss abwaschen, Schale mit einem Zitronenschaber ablösen und Saft auspressen.
- Wacholderbeeren grob zerdrücken, mit Orangensaft und -schale vermengen.
- Auf den Kalbsbraten verteilen und das ganze im vorgeheizten Backofen bei 80°C 2 Stunden garen.

Zubereitung

- Nach 1 Stunde geschälte Schalotten und Thymian zugeben und mit Rotwein ablöschen.
- Nach Ende der Garzeit den Braten aus der Form nehmen und warm halten.
- Bratensatz mit etwas Wasser vom Rand lösen und mit den Schalotten kräftig einkochen.
- Vom Herd nehmen und kalte Butter unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbiskartoffelstock

380 g	Kürbis, Butternuss, gerüstet
620 g	Kartoffeln, mehlig kochende
65 g	Vollrahm 35%
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 x	Muskatnuss gemahlen



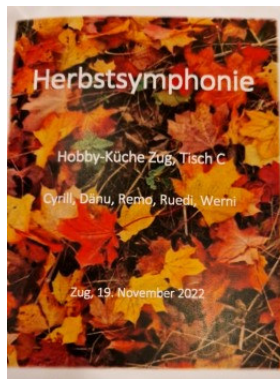
Vorbereitung

- Kürbis und Kartoffeln geschält würfeln und weichkochen.

Zubereitung

- Kürbis und Kartoffeln pürieren.
- Rahm begeben und abschmecken, zugedeckt warm halten.

Anzahl	5.00 Port.
Preis	31.57 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Rezepte
André Meier



Krautstiel - Gemüsebeilage

500 g	Krautstielblätter, Mangold gerüstet
2 Stk	Knoblauchzehen, geschält
0.5 Stk	Zitronensaft, frisch
40 g	Olivenöl Extra Vergine

Vorbereitung

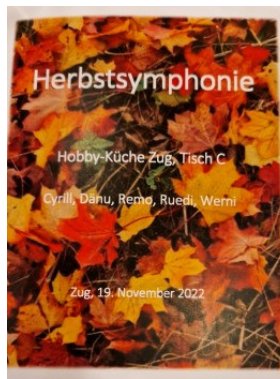
- Vom Mangold die Rippen in ca. 5mm dünne Streifen schneiden.
- Breite Rippen ev. längs halbieren.
- Rest der Blätter grob hacken.

Zubereitung

- Knoblauchzehen zerdrücken.
- Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und mit dem Knoblauch aromatisieren.
- Knoblauch entfernen.
- Je nach Vorliebe, kann der Knoblauch auch im Gemüse gelassen werden.
- Erst die Mangold Rippen weich dünsten, dann die Blätter dazugeben und zusammenfallen lassen.
- Wie beim Spinat kochen.
- Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einem Faden Olivenöl abschmecken.



Anzahl	5.00 Port.
Preis	31.57 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Herbst-Winter
Art des Gerichts	Bankett
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Marronikuchen mit glasierten Marroni

1 Stk	Springform von 20 cm Ø
1 x	Butter für die Form
1 x	Mehl für die Form
60 g	Butter
70 g	Zucker
60 g	Kastanienpüree, Marronipüree TK
50 g	Milch
70 g	Vollei, frisch (Stk. 60-70 gr)
60 g	Weissmehl
40 g	Mandeln, gemahlen
10 g	Backpulver
10 g	Vanillezucker
1 x	Salz, Prise
100 g	Kastanien, Marroni, Marrons glacées
1 x	Puderzucker zum Bestäuben

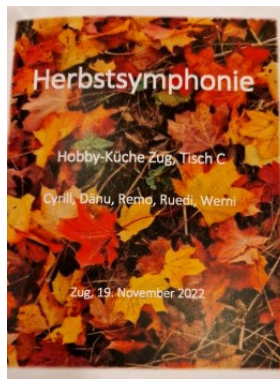
Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
- Marronipüree und Milch hinzumischen.
- Ei verquirlen und portionsweise hinzurühren.
- Mehl, Mandeln, Bakpulver, Vanillezucker und Salz vormischen.
- Zur Masse rühren.
- 2/3 Marroni in feine Scheiben schneiden und unter die Masse rühren.
- Backform ausbuttern und bemehlen.
- Masse in die Form geben, in der untern Ofenhälfte ca. 30 Minuten backen.
- Herausnehmen, Auf Gitter abkühlen lassen.
- Mit Puderzucker bestäuben und mit den übriggebliebene Marrons glacées garnieren.



22.9 MENUE HKZ Schlussbankett 19.11.2022
Tisch C Motto Herbstsymphonie

Anzahl 5.00 Port.
 Preis 31.57 Port.
 Gruppe HOBBY KÜCHE ZUG
 Saison Herbst-Winter
 Art des Gerichts Bankett
 Autor André Meier
 Quelle Hobby Küche Zug HKZ



Rezepte
 André Meier



Käsebuffet HKZ 2022

- 200 g Weichkäse diverse Sorten
- 200 g Hartkäse diverse Sorten
- 50 g Feigensenf
- 50 g Birnensenf
- 75 g Trauben, rot
- 50 g Bündner Nussbrot
- 50 g Walliser Roggenbrot
- 50 g Pariserbrot
- 5 Stk Aprikosen, getrocknet



Vorbereitung

- Brot in Scheiben schneiden.

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.



Die Meisterköche 2022 vom Tisch C. Gratulation das habt Ihr SUPERR gemacht

Nährwert pro Person

Kcal	8821.1	Fett	703.1	Magnesium/mg	531.2	Omega 3/g	0.0
Joule	37029.3	Nahrungsfaser/g	39.4	Calcium/mg	1596.1	Omega 6/g	0.0
Kohlehydrat	405.4	Natrium/mg	43948.2	Niacin/mg	0.0	Phosphor/mg	1602.5
Eiweiss	203.9	Kalium/mg	6745.9	Eisen/mg	28.6		