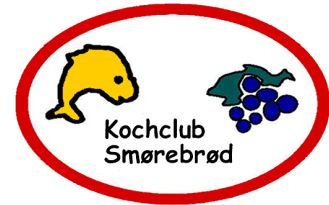


**Kochsession 213**  
**vom 1. Dezember 2012**



## **Weihnachtsmenü**

\* \* \* \* \*

### ***Apéro***

Sangria  
Tortilla im Backofen  
Tortilla mit Steinpilzen  
Tapanade nach andalusischer Art  
diverse Oliven

\* \* \* \* \*

### ***Asiatisch- / Orientalisches-Bufferet***

Gemüse-Ura-Maki mit Sesamrand  
Gemüse-Hoso-Maki

Fleischspiesschen  
Erdnusssauce  
Süss-Sauer-Scharf-Dip  
Pikante Garnelen  
Hühnersuppe mit Zitronengras

Hummus mit Pinienkernen  
Tabouleh Salat  
Scharfer Joghurt-Dip  
Gemüse Couscous  
Falafel mit Fetakäse

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

### **Auflockerung**

Mojito

\* \* \* \* \*

### **Hauptgang**

Chateaubriand mit Sauce Bénaise  
Pasta Tagliatelle «zweifärbig»  
Gemüsebouquet

\* \* \* \* \*

### **Dessert**

Karibischer Fruchtsalat mit Rum

*div. Guetzli*

Anis Haselnuss Ecken  
Chili-Sablés  
Ingwer Brownies  
Rosinen Muskat Höckerli  
Zimt Spritzgebäck

\* \* \* \* \*

Bier/Tee: Shinga, Tsingtao, Chang, Tiger / Jasmintee, Pfefferminztee

Rotwein: Zweigelt Unplugged, Hannes Reeh, Neusiedlersee, Österreich, 2010/2011

## **Apéro**

### **Sangria**

für 16 Personen

4 l	Rotwein (Sangria)
6 dl	Orangensaft
4	Zitronen
4	Orangen
4	Äpfel
20 EL	Zucker
4	Zimtstangen
40	Eiswürfel
19	Strohhalme (Sangria)

- 1** Zunächst werden die Zitrone und die Orange in Stücke geschnitten, wobei die Schale nicht entfernt wird. Dann den Orangensaft, die Obststücke und den Zucker in den Rotwein und das ganze umrühren. Dann die Zimtstange der Sangría zufügen. Die Sangría eine Stunde kalt stellen.
- 2** Die Zimtstange wird vor dem Servieren wieder entfernt und die Eiswürfel zugefügt.
- 3** Serviert wird die Sangría in grossen Gläsern.

### **Oliven**

für 8 Personen

200 g	Oliven schwarz
200 g	Oliven grün
200 g	Oliven mit...

## Tortilla im Backofen

für 8 Personen

2 dl	Olivenöl
4	Knoblauchzehen
8	Frühlingszwiebeln
2	Peperoni grün
2	Peperoni rot
6	Kartoffeln (geschwelt, geschält)
10	Eier
150 g	Sauerrahm
300 g	Manchego (gerieben)
4 EL	Schnittlauch (geschnitten)
	Pfeffer
	Salz
	Zahnstocher



- 1** Ein eckiges Kuchenblech mit einem Rand von Minimum 3 cm Rand Höhe sehr gut mit Öl einfetten. Backofen auf 180° C vorheizen.
- 2** Den Knoblauch schälen, die Frühlingszwiebeln schälen und fein schneiden, die Peperoni waschen entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 3** In etwas Öl die Zwiebeln andünsten den Knoblauch dazu pressen, die Peperoni Würfel darunterheben und alles etwa 8 Minuten dünsten. Danach beidseitig stellen und auskühlen lassen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mit dem Gemüse vermischen.
- 4** Die Eier schaumig schlagen, mit Sauerrahm, Käse, und Schnittlauch vermischen. Gemüsemischung darunterheben, salzen und pfeffern.
- 5** Alles in das Kuchenblech giessen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen. Die Mischung muss auch innen gestockt sein.
- 6** Im Blech in die Tortilla in Quadrate von ca. 3 cm Grösse schneiden und einem Zahnstocher warm oder kalt servieren.

## Tortilla mit Steinpilzen

für 8 Personen

400 g	Steinpilze
6 EL	Knoblauch-Öl
	Pfeffer
	Salz
10	Eier
4 EL	Olivenöl
	Zahnstocher

- 1** Die Steinpilze putzen und mit einem Küchentuch abreiben eventuell waschen und vorsichtig abtrocknen. Pilze in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Knoblauchöl beträufeln, salzen und pfeffern.
- 2** Die Eier in einer Schüssel schaumig schlagen, die Steinpilze daruntermischen.
- 3** In einer Pfanne das Öl langsam erhitzen. Die Ei-Pilz-Masse in Portionen (ca. 1 cm dick) hineingiessen und langsam Stocken lassen. Die Tortilla um drehen und beidseitig hellbraun backen.
- 4** Die Steinpilz-Tortilla in Quadrate von ca. 3 cm Grösse schneiden und immer zwei Stücke mit einem Zahnstocher warm oder kalt servieren.

## Tapanade nach andalusischer Art

für 8 Personen

300 g	Oliven schwarz
4 EL	Kapern
1 Dose	Thunfisch in Öl
12	Anchovisfilets
2 EL	Zitronensaft
2 TL	Senf
12 EL	Olivenöl
1 TL	Kräuter getrocknet (z.B. Oregano, Rosmarin, Thymian)
	Salz
	Pfeffer (frisch gemahlen)
	Toastbrot

- 1** Die Oliven und die Kapern abtropfen lassen. Die Oliven entsteinen und beides in einen Mixer geben. Den abgetropften Thunfisch, die Anchovisfilets, Zitronensaft und den Senf ebenfalls dazu geben, die Masse fein pürieren.
- 2** Unter ständigem Mixen nach und nach das Olivenöl vorsichtig darunter mischen. So lange weitermixen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Die Kräuter, das Salz und den frisch gemahlene Pfeffer dazu geben und weitermixen.
- 3** Abschmecken und zugedeckt mindestens 3 Std. durchziehen lassen.

**Dazu passt:** Toastbrot

## **Asiatisch- / Orientalisches-Buffer**

### **Sushi-Reis**

ergibt 1200g fertigen Sushi Reis

500 g	Sushi-Reis
1.5 l	Wasser
4 TL	Salz
4 TL	Zucker
8 EL	Reisessig

- 1** Reis in einem Sieb unter fließendem, kaltem Wasser durchspülen bis das abfließende Wasser klar bleibt.
- 2** Reis mit 1,5 Liter Wasser aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen, dann ohne Hitze zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Reis offen weitere 10 Minuten quellen lassen.
- 3** Inzwischen Salz und Zucker in Reisessig erwärmen. Reis in eine Schüssel geben und mit der Marinade beträufeln und mit einer Gabel locker durchmischen.

### **Gemüse-Ura-Maki mit Sesamrand**

ergibt 20 Stück

8 EL	Sesamsamen
0.25	Salatgurke
1	Avocado (reif)
2 TL	Zitronensaft
8	Salatblätter (Kopf)
1 EL	Mayonnaise
4	Nori-Blätter
500 g	Sushi-Reis (fertiger)
1 dl	Soja-Sauce
1 MS	Wasabi



- 1** Den Sesam ohne Fett goldbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen.
- 2** Die Gurken waschen, längs halbieren, mit einem Löffel entkernen. Die Gurken mit der Schale in etwa ½ cm dicke streifen schneiden. Die Avocado halbieren und mit einem Löffel aus der Schale heben. Der länge nach in Streifen schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- 3** Salatblätter waschen und abtrocknen. Die Mayonnaise auf die Salatblätter streichen und die Blätter einzeln aufrollen.
- 4** Die Bambusmatte mit Frischhaltefolie einpacken, unwickeln und ein Nori-Blatt mit der glatten Seite nach unten darauf legen.
- 5** Ein Viertel des Sushi-Reis mit angefeuchteten Händen darauf verteilen und festdrücken, dabei an der Längsseite oben und unten einen schmalen Streifen frei lassen. Das Blatt vorsichtig umdrehen, sodass der Reis auf der Folie liegt. Im unteren Drittel ein Viertel der Salatröllchen, der Gurkenstreifen und der Avocadostreifen legen. Reis, Nori-Blatt und Füllung mit Hilfe der Bambusmatte aufrollen. Rolle vorsichtig im Sesam wälzen.
- 6** Aus den restlichen Zutaten drei weitere Rollen formen. Jede Rolle in fünf gleich grosse Scheiben schneiden.

## Gemüse-Hoso-Maki (Möhren, Gurken, Avocado, Randen)

ergibt 64 Stück (je 16 pro Gemüseart)

400 g	Möhren
0.5	Salatgurke
1	Avocado (reif)
1	Rande gekocht
8 EL	Sake
3 EL	Wasser
2 TL	Zucker
2 MS	Salz
4	Nori-Blätter
600 g	Sushi-Reis (fertiger)
3 dl	Soja-Sauce
3 MS	Wasabi

**1** Die Möhren schälen und in etwa 1 cm dicke Stifte schneiden. Sake mit 3 EL Wasser, Salz und Zucker aufkochen. Die Möhrenstifte etwa 1 Minute darin kochen lassen.

**2** Die Gurke waschen, entkernen und mit der Schale in 1 cm grosse Stifte schneiden. Die Avocado halbieren und mit einem Löffel aus der Schale heben. Der länge nach in Streifen schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die gekochte Rande schälen und in etwa 1 cm dicke Stifte schneiden.

**3** Die Nori-Blätter quer halbieren. Ein halbes Nori-Blatt auf die Bambusmatte legen und  $\frac{1}{8}$  Sushi-Reis mit angefeuchteten Händen darauf verteilen und festdrücken, dabei an der Längsseite oben einen schmalen Streifen frei lassen. Im unteren Drittel die hälfte der Möhren legen. Reis, Nori-Blatt und Füllung mit Hilfe der Bambusmatte aufrollen. Aus den restlichen Zutaten einzeln 7 weitere Rollen formen.

**4** Jede Rolle in 8 gleich grosse Scheiben schneiden. Die Schnitte können auch einseitig schräg sein.

## Fleischspiesschen

für 8 Personen

1 kg	Schweinefleisch (Nuss)
80	Holzspiesschen
2	Galgant 2 cm (frisch)
2 Stengel	Zitronengras (frisch)
2 TL	Koriandersamen
2 TL	Kreuzkümmelkörner
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer schwarz (frisch gemahlen)
200 g	Zucker
2 EL	Currypulver
8 dl	Kokosmilch (ungesüsst)
2	Salatgurke
10	Schalotten
2	Peperoni rot
5.0 dl	Reisessig (ersatzweise milder Weinessig)
2.5 dl	Wasser

zum Abschmecken

Reisessig (etwas)  
Zucker (etwas)

- 1** Schweinefleisch kalt abwaschen und trockentupfen. Dann quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden, diese dann in etwa 10 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden. Holzspiesschen in Wasser einlegen, damit sie später auf dem Grill nicht so leicht verbrennen.
- 2** Galgant schälen und kleinhacken, Zitronengras waschen und in dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen mit Koriandersamen und Kreuzkümmelkörnern im Mörser zerstossen. Salz, Pfeffer, 2 EL Zucker, Currypulver und 6 EL von der dicken Schicht oben auf der Kokosmilch ebenfalls untermischen. Schweinefleisch anschliessend mit dieser Mischung würzen.
- 3** Schweinefleisch zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde marinieren lassen. Anschliessend der Länge nach ziehharmonikaartig auf die eingeweichten Spiesschen stecken.
- 4** Für den Salat Gurke schälen oder gründlich waschen, der Länge nach vierteln und in hauchdünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls in hauchdünne Scheiben schneiden. Peperoni waschen, entstielen, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Danach gründlich die Hände waschen.
- 5** Für die Sauce  $\frac{1}{4}$  l Wasser mit Essig, dem restlichen Zucker und 2 Msp. Salz etwa 1 Min. kochen und anschliessen abkühlen lassen.
- 6** Kurz vor dem Servieren die Gurkenmischung mit abgekühlter Sauce mischen und mit Essig und Zucker süss-sauer abschmecken.
- 7** Spiesschen auf dem Holzkohलगrill etwa 3 Min. je Seite oder im Backofen oben mit Oberhitze etwa 15 Min. garen, bis sie gebräunt sind. Dabei öfter wenden. Mit lauwarmer Erdnusssauce und dem Salat servieren.

**Variante:** Sie können auch Rinder- oder Hühnerbrustfilet verwenden.

**Tip!** In Asia-Läden werden auch fertige Gewürzmischungen für Saté (auch Satay) geführt. Fragen Sie danach! Auch die Erdnusssauce gibt es dort fertig gemischt zu kaufen.



## Süss-sauer-scharfe Sauce

für 8 Personen

1	Paprikaschote rot
2	Knoblauchzehen
4	Chilischoten rot (thailändische, frisch)
5 dl	Wasser
20 EL	Reisessig (ersatzweise milder Weinessig)
20 EL	Zucker

**1** Paprikaschote vom Stielansatz und den Kernen befreien und waschen. Knoblauch schälen. Chilischoten von Stielen befreien und waschen. Danach Hände gründlich waschen.

**2** Paprika, Knoblauchzehen und Chilischoten im Mörser zerstoßen und anschliessend alles in einen kleinen Topf geben.

**3** Etwa ½ l Wasser, den Essig und Zucker dazugeben und aufkochen lassen. Die Mischung bei mittlerer Hitze mit geöffnetem Deckel etwa 30 Min. kochen lassen, bis sie leicht sämig geworden ist.

**Variante:** Unter diese Sauce können Sie auch hauchdünne Scheiben geschälter und der Länge nach geviertelter Gurken oder auch zerkleinerte Erdnüsse mischen.

## Erdnussauce

für 12 Personen

450 g	Erdnüsse geröstet und gesalzen
9 EL	Olivenöl
6 EL	Currypaste rot
12 dl	Kokosmilch (ungesüsst)
9 EL	Palmzucker (ersatzweise brauner Zucker)
3 TL	Salz
9 EL	Reisessig (ersatzweise milder Weinessig)

**1** Erdnüsse im Mörser fein zerstoßen. Öl in einem kleinen Topf erhitzen, die rote Currypaste darin bei mittlerer Hitze kurz anrösten.

**2** Kokosmilch hineinrühren und etwa 1 Min. kochen lassen. Erdnüsse, Palmzucker, Salz und Essig hinzugeben und die Sauce bei schwacher Hitze etwa 15 Min. kochen lassen, bis sie sämig ist.

**Info:** Diese Sauce wird zu den Fleischspießchen gereicht.

## Pikante Garnelen

für 8 Personen

38	Garnelen roh (mittelgross, mit Kopf und Schwanz)
8 EL	Sojasauce hell
1.5 TL	Pfeffer schwarz (frisch gemahlen)
12	Knoblauchzehen
10 Stengel	Koriander (frisch)
10	Chilischoten rot (thailändische, frisch)
10 EL	Limettensaft
8 EL	Zucker
10 EL	Fischsauce (Thai: «Nam plaa»)
8 EL	Olivenöl
	Salat (Eis- oder Kopfsalat, Deko und um die Schärfe zu mildern)

**1** Kopf von den Garnelen abtrennen, Körper schälen, am Rücken längs einschneiden und den dünnen Darm entfernen. Der Schwanz bleibt am Körper. Garnelen kurz waschen, trockentupfen und mit Sojasauce und Pfeffer vermischen und etwa 20 Minuten zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

**2** Inzwischen Knoblauch schälen, Koriander waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen. Chilischoten waschen, entstielen und mit Knoblauch und Korianderstielen im Mörser zerstoßen. Nachdem Sie die Chilischoten angefasst haben, dürfen Sie die Hände keinesfalls an die Augen oder an die Schleimhäute bringen! Die Mischung in eine kleine Schüssel umfüllen, mit Limettensaft, Zucker und Fischsauce gut verrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

**3** Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten braten, bis sie rot geworden sind. Garnelen herausnehmen, auf einer Platte anrichten, mit der Sauce übergießen und mit Korianderblättern garnieren.

**Tipp:** Sie können die Sauce auch separat reichen, dann kann sich jeder Gast nach seinem Geschmack bedienen. Um die Schärfe etwas zu mildern, reicht man gewaschene Eis- oder Kopfsalatblätter zu den Garnelen.

## Hühnersuppe mit Zitronengras

für 8 Personen

4 Stengel	Zitronengras (frisch)
2	Galgant 5 cm (frisch)
6	Kaffir-Zitronenblätter
500 g	Austernpilze oder Champignons
4	Tomaten (mittelgross)
6	Chilischoten rot (thailändische, frisch)
1 kg	Hühnerbrustfilet (roh)
8 dl	Kokosmilch (ungesüsst)
1.5 l	Wasser
	Koriander (frisch, zum Garnieren)
8 EL	Limettensaft
8 EL	Fischsauce (Thai: «Nam plaa»)

**1** Zitronengras waschen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Galgant waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronenblätter waschen, trockentupfen und evtl. vierteln.

**2** Pilze putzen, kurz überbrausen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kleine Pilze können auch ganz bleiben. Tomaten waschen, vierteln und von den Stielansätzen befreien. Chilischoten waschen, Stielansätze entfernen und in dünne Ringe schneiden. Kernen entfernen. Vorsicht, die Hände keinesfalls an die Augen bringen, Chili brennt wie Feuer! Am besten Hände gründlich waschen. Hühnerbrust in etwa 1 cm breite und 3 cm lange Streifen schneiden.

**3** Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Zitronengras und -blätter und Galgantscheiben dazugeben, alles bei mittlerer Hitze ohne Deckel etwa 2 Min. kochen lassen.  $\frac{3}{4}$  l Wasser dazugiessen, erhitzen, Hühnerbrust, Pilze und Tomatenviertel dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen. Nach Belieben Zitronengras- und Galgantstückchen herausfischen. Galgant wird nicht gegessen, die Zitronengrasstückchen können Sie probieren. Koriander waschen, tockenschütteln und Blättchen abzupfen.

**4** Chiliringe, Limettensaft und Fischsauce in ein Suppenschüssel geben, heisse Suppe hineingiessen, mit Koriander garnieren und servieren.

## Hummus mit Pinienkernen

für 8 Personen

500 g	Kichererbsen (aus der Büchse, bereits eingelegt)
2	Zwiebeln
6	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
100 g	Tahinapaste
4 EL	Joghurt
6 EL	Zitronensaft
	Salz
2 EL	Pinienkerne
	Paprikapulver
2 EL	Olivenöl

**1** Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein hacken. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Kichererbsen mit dem Einweichwasser dazugeben und kurz erhitzen. Die Kichererbsen abgiessen, die Flüssigkeit beiseite stellen. Die Kichererbsen fein pürieren. Tahinapaste, Joghurt und 4 EL Zitronensaft darunter mischen, mit Salz abschmecken. Evtl. noch etwas Zitronensaft dazu geben. Falls Püree noch zu fest, Kochflüssigkeit dazu geben.

**2** Hummus auf einen Teller verteilen, eine Vertiefung formen für die Garnitur.

**3** Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, dabei immer wieder wenden. In die Vertiefung des Hummus das Olivenöl giessen, die Pinienkerne und Paprikapulver auf den Hummus streuen.

## Tabouleh Salat

für 8 Personen

400 g	Bulgur (fein; der nur in heissem Wasser quellen muss)
4 Bund	Petersilie
0.5 Bund	Minze (frisch)
2	Tomaten (gross)
12 EL	Zitronensaft
8 EL	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz
6 Stängel	Petersilie (zur Dekoration)
8	Kirschtomaten (zur Dekoration)

**1** Den Bulgur 20 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Inzwischen die Petersilie und die Minze waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln.

**2** Den Bulgur abgiessen, und unter fliessendem kaltem Wasser gründlich waschen. Gut abtropfen lassen.

**3** Sämtliche Zutaten in eine grosse Salatschüssel geben und gründlich mischen.

**4** Zum anrichten die Kirschtomaten waschen und vierteln. Die Petersilie waschen, abtupfen, zerpfücken und mit beidem den Salat dekorieren.

## Scharfer Joghurt-Dip

für 8 Personen

2	Chilischoten rot (frisch)
300 g	Creme fraiche
400 g	Joghurt (mild)
2 TL	Tomatenmark
4 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer weiss
2 Prisen	Sumak

- 1 Die Chilischoten putzen, halbieren, entkernen und klein schneiden.
- 2 Den Joghurt und die Creme fraiche mit Tomatenmark, Chili und dem Zitronensaft mischen, kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 3 In eine Schale füllen und mit Sumak dekorieren.

## Gemüse Couscous

für 8 Personen

300 g	Kichererbsen (aus der BÜchse, bereits eingelegt)
1 kg	Couscous (fein)
16	Tomaten (gross)
5 dl	Wasser
	Pfeffer
	Salz
2 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Kreuzkümmel (gemahlen)
2 EL	Zitronensaft
2 Stauden	Stangensellerie
2 EL	Butter

- 1 Den Couscous nach Packungsbeschreibung zubereiten.
- 2 Währenddessen die Tomaten über Kreuz einschneiden, überbrühen und schälen. 8 Tomaten in Stücke schneiden, mit ½ lt Wasser 5-10 Minuten garen. Die gekochten Tomaten im Sud pürieren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel würzen. Zitronensaft dazugeben. Die Kichererbsen dazugeben und alles erhitzen.
- 3 Den Sellerie putzen, längs halbieren und in ca. 15 cm lange Stücke schneiden. In den Sud geben, evtl. noch Wasser dazu geben und etwa 10 - 15 Minuten köcheln lassen.
- 4 Die restlichen Tomaten achteln. Das Gemüse mit einer Schaumkehle aus dem Sud nehmen und mit den Tomatenstücken in einer Schüssel zugedeckt warm stellen. Den Sud abschmecken und evtl. reduzieren.
- 5 Etwas Butter unter den Couscous mischen. Auf eine grosse vorgewärmte Platte häufen und das Gemüse darauf anrichten. Etwas von dem Sud darüber giessen und den Rest separat servieren.

## Falafel mit Fetakäse

für 8 Personen

500 g	Kichererbsen (aus der Büchse, bereits eingelegt)
1 Bund	Koriander (frisch)
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
	Pfeffer
	Salz
1 TL	Kreuzkümmel (gemahlen)
2 EL	Zitronensaft
	Öl zum frittieren
300 g	Fetakäse
4 EL	Sesamsamen

### Grundrezept Falafel:

**1** Koriander waschen, trockentupfen, Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und vierteln, den Knoblauch schälen und grob hacken. Die abgetropften Kichererbsen mit Koriander, Knoblauch und den Zwiebeln im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft würzen.

### Füllung:

**1** Den Fetakäse fein zerbröseln. 2-3 EL Falafelteig zu einem Bällchen formen und mit der Hand flach drücken. Etwa 1 EL Feta darauflegen und den Teig zu einem Bällchen schliessen und etwas flach drücken. Auf diese Weise alle Falafel zubereiten.

**2** In der Pfanne oder Wock etwa 4 cm hoch Öl geben, erhitzen und die Falafel darin 2-3 Minuten bei starker Hitze goldbraun frittieren. Heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Anrichten:

**1** Die Falafel auf einem grossen Teller anrichten und mit Sesam bestreuen. Die übrigen Fetabrösel dazu legen.

## **Auflockerung**

### **Mojito**

für 19 Personen

38 TL	Zucker braun
6 dl	Zitronensaft
190	Minzeblätter
1 l	Rum weiss
	Mineralwasser zum auffüllen und verdünnen
19	Strohhalme schwarz
5	Limetten

#### **Zutaten pro Glas:**

2 TL	brauner Zucker
3 dl	Zitronen Saft
10	Minzeblätter
5 dl	Rum weiss
	Mineralwasser zum auffüllen und verdünnen
1	Strohhalme
1 Scheibe	Limette (Deko)

**1** In ein Whiskeyglas den Limettensaft, Minzeblätter und den braunen Zucker geben, mit einem Stößel die Zutaten leicht zerdrücken.

**2** Den Rum dazugiessen und das Glas mit Crushed Ice auffüllen. Mit Mineralwasser aufgiessen und mit Minzeblätter garnieren. Dazu noch ein schwarzer Strohalm.

## **Hauptgang**

### **Chateaubriand**

für 19 Personen

3.5 kg	Rindsfilet (Filetkopf)
	Pfeffer
	Rosmarinzweige
	Olivenöl
2.5 TL	Salz
4 EL	Bratbutter

**1** Das Fleisch leicht flach drücken und mit Pfeffer, Rosmarin und Öl während ca. 2 Stunden marinieren.

**2** Überflüssiges Öl abstreifen, salzen und in der erhitzten Bratpfanne die Chateaubriands beidseitig goldbraun anbraten.

**3** Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

**Niedergaren:** ca. 1  $\frac{3}{4}$  Std. in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

**Kerntemperatur:** ca. 55 Grad (à point).

**Warm halten:** ca. 30 Min. bei 60 Grad.

### **Sauce Béarnaise**

für 19 Personen

500 g	Butter
10	Eigelb
5 dl	Weisswein
5	Schalotten (gehackt)
	Pfefferkörner (zerdrückt)
1 Bund	Estragon (gehackt)
	Salz
	Zitronensaft

**1** Butter in der Pfanne köcheln lassen, bis sie Blasen wirft, dann zur Seite stellen.

**2** Den Weisswein mit den Schalotten und den Pfefferkörnern auf einen Viertel der Menge einkochen, passieren, etwas abkühlen lassen und die Flüssigkeit zu den Eigelben giessen. Diese Masse in einer runden Chromstahlschüssel auf ca. 60°C heissem Wasser (Bain-Marie) so lange schlagen, bis sie dickflüssig ist wie eine Creme. Salzen und etwas Zitronensaft dazugeben. Unter Rühren löffelweise die noch warme Butter in die Sauce mischen. Danach die Sauce béarnaise nicht mehr erhitzen, ansonsten scheidet sie.



## **Pasta Tagliatelle (rot + grün)**

für 19 Personen

1 kg	Dinkelmehl
10	Eier
175 g	Spinat (frisch)
2.5 EL	Randen rot
ca . 4 l	Salzwasser

**1** Den Spinat waschen, entstielen, garen und danach gut abtropfen, bzw. etwas ausdrücken. Den Spinat fein hacken. Den gehackten Spinat zusammen mit 500 g Mehl und 5 Eiern in die Knetmaschine geben, alles gut durchmischen (Da Spinat viel Wasser enthält, sollte man entweder etwas mehr Mehl oder weniger Ei als im Grundrezept nehmen). Den Teig, wenn er schön glatt und glänzend ist, in Folie packen und ½ Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

**2** Die Rande kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. 2 ½ EL der Rande mit 500 g Mehl und 5 Eiern in die Knetmaschine geben, alles gut durchmischen. Den Teig, wenn er schön glatt und glänzend ist, in Folie packen und ½ Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

**3** Mit Hilfe der Nudelmaschine Tagliatelle herstellen.

**4** Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser 3-5 Minuten kochen.

## **Gemüse**

für 19 Personen (bei 160g/Pers. ergibt dies Total ca. 3kg)

600 g	Gemüse 1
600 g	Gemüse 2
600 g	Gemüse 3
600 g	Gemüse 4
600 g	Gemüse 5

**1** Das Gemüse nach belieben zubereiten und anrichten.

## **Dessert**

### **Karibischer Fruchtsalat mit Rum**

für 19 Personen

5	Mango
5	Orangen (filetiert und entkernt)
1	Ananas
5	Bananen
1 kg	Mascobado Zucker
1 l	Stroh Rum
	Zitronensaft

**1** Früchte in Stücke schneiden, Zucker darüber streuen.

**2** Rum erwärmen, anzünden und über den Zucker und die Früchte gießen.

Schöni Wiehnachte...

Marcel & Rolf