



SMØREBRØD

25 JAHRE JUBILÄUMS-ESSEN 2019

BLUTORANGEN MARGARITA UND PROSECCO

LACHSFILETRÖLLCHEN

PILZ-KÜRBIS CROSTINI

KAROTTEN FENCHELSUPPE

CREVETTEN MIT KUMQUATSAUCE AUF SALATBETT

RINDSFLEISCHRÖLLCHEN MIT BACKPLAUMEN

KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE

GEMÜSE

ORANGEN-TIRAMISÙ

BLUTORANGEN-MARGARITA (APÈRO FÜR 16 PERSONEN)

8DL BLUTORANGENSAFT FRISCH GEPRESST

4 LIMETTEN, HEISS ABGESPÜLT, ABGERIEBENE SCHALE, SAFT AUSGEPRESST

8EL BLUTORANGENSAFT, BEISEITE GESTELLT, FÜR GLÄSERRAND

2EL ZUCKER

4DL ORANGENLIKÖR (Z.B. COINTREAU)

4DL TEQUILA ODER TRIPLE SEC

EINIGE EISWÜRFEL

BLUTORANGENSAFT IN EINER PFANNE AUFKOCHEN, ABKÜHLEN LASSEN.

GLASRÄNDER IN BEISEITE GESTELTEM ORANGENSAFT TAUCHEN, ZUCKER MIT ABGERIEBENER LIMETTENSCHALE MISCHEN, GLASRÄNDER DARIN WENDEN UND KÜHL STELLEN.

BLUTORANGENSAFT, BEISEITE GESTELLTEN LIMETTENSAFT, LIKÖR, TEQUILA UND EISWÜRFEL IN EINEN SHAKER GEBEN, GUT SCHÜTTELN, IN DIE VORBEREITETEN GLÄSER VERTEILEN UND SOFORT SERVIEREN.

LACHSRÖLLCHEN (APÈRO FÜR 16 PERSONEN)

MEERRETTICH

2 BECHER M-DESSERT (360G)

5TL ZITRONENSAFT

SALZ UND PFEFFER NACH BEDARF

750G GERÄUCHERTER LACHS IN TRANCHEN

WENIG MICRO GREENS ODER KRESSE

PFEFFER AUS DER MÜHLE

MEERRETTICH SCHÄLEN, FEIN REIBEN MIT M-DESSERT UND DEM ZITRONENSAFT VERRÜHREN, WÜRZEN. LACHSTRANCHEN LÄNGS HALBIEREN, MEERRETTICH- MASSE UND MICRO GREENS ODER KRESSE DARAUf VERTEILEN, AUFROLLEN UND PFEFFER DARÜBER STREUEN.

PILZ-KÜRBIS-CROSTINI (APÈRO FÜR 16 PERSONEN)

1.5KG KÜRBIS (Z.B. BUTTERNUT), GESCHÄLT, GEWASCHEN

8 KNOBLAUCHZEHEN

4EL OLIVENÖL

1TL SALZ

PFEFFER

800G GEMISCHTE PILZE

2EL OLIVENÖL

1TL SALZ

PFEFFER

1BD THYMIAN

1 BD SCHNITTLAUCH

8EL ZITRONENSAFT

4EL AKAZIENHONIG

PFEFFER

GROBKÖRNIGER SALZ

OFEN AUF 240 GRAD VORHEIZEN, KÜRBIS IN CA. 1 CM. DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN, AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BLECH LEGEN. KNOBLAUCH PRESSEN, MIT DEM ÖL MISCHEN, WÜRZEN, AUF DEN KÜRBISSCHEIBEN VERTEILEN.

BACKEN: CA. 10 MIN. IN DER OBEREN HÄLFTE DES OFENS. HERAUSNEHMEN.

PILZE IN SCHEIBEN SCHNEIDEN, IM WARMEN ÖL PORTIONENWEISE BRATEN, WÜRZEN.

THYMIANBLÄTTCHEN ABZUPFEN MIT DEM SCHNITTLAUCH GROB SCHNEIDEN. ZITRONENSAFT UND HONIG VERRÜHREN, WÜRZEN. KRÄUTER DARUNTERMISCHEN.

PILZE AUF DIE KÜRBISSCHEIBEN ANRICHTEN, KRÄUTERSAUCE DARAUFGEBEN, GROBKÖRNIGER SALZ DARÜBER STREUEN.

KAROTTEN FENCHEL SUPPE (MENÜ FÜR 16 PERSONEN)

3EL OLIVENÖL

4 KLEINE ZWIEBELN KLEIN GESCHNITTEN

5 FENCHELNKOLLEN IN SCHEIBEN GESCHNITTEN, GEWASCHEN

2KG KAROTTEN GESCHÄLT, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN, GEWASCHEN

3.5L GEMÜSEBOUILLON

4 KNOBLAUCHZEHEN KLEIN GESCHNITTEN

3TL KORIANDER GEMAHLEN

1TL CAYENNE PFEFFER

SALZ UND SCHWARZER PFEFFER NACH BEDARF

DAS OL IN EINEM GROSSEN SUPPENTOPF AUF MITTLERER STUFE ERWÄRMEN. DIE ZWIEBELN UNTER RÜHREN ANBRATEN BIS SIE GLASING SIND. DANN KAROTTEN UND DEN FENCHEL HINEIN GEBEN UND DEN TOPF ZUGEDECKT 5 MINUTEN KOCHEN LASSEN. NUN DIE GEMÜSEBRÜHE, DEN KNOBLAUCH, DEN GEMAHLENE KORIANDER UND DEN CAYENNE PFEFFER HINEIN GEBEN. DIE SUPPE ZUM KOCHEN BRINGEN UND DANN DEN HERD AUF KLEINE STUFE STELLEN UND KÖCHELN LASSEN BIS DAS GEMÜSE KOMPLETT WEICH IST (CA. 30 MINUTEN). MIT EINEM MIXER ODER PÜRIERSTAB DIE SUPPE PÜRIEREN BIS SIE CREMIG IST, MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. MIT FENCHELGRÜN UND EV. FRISCHEN KORIANDER GARNIEREN.

CREVETTEN MIT KUMQUATSAUCE AUF SALATBETT (FÜR 16 PERSONEN)

48	CREVETTEN ROH
6	KNOBLAUCHZEHEN, IN STÜCKE GESCHNITTEN
8EL	SOJASAUCE
2EL	OLIVENÖL
	SALZ UND PFEFFER
1 EL	SESAMÖL
4	SCHALOTTEN, FEIN GEHACKT
500G	KUMQUATS, HEISS ABGESPÜLT, IN SCHEIBCHEN GESCHNITTEN
1	ROTER CHILI, ENTKERNT, IN FEINEN RINGEN
4TL	INGWER, FEIN GERIEBEN
4 EL	FLÜSSIGER HONIG
12EL	WASSER
	SALZ NACH BEDARF
1 BUND	KORIANDER
	SALATBLÄTTER, GEMÜSEBOUILLON, SALZ, PFEFFER

SOJASAUCE, OLIVENÖL, SALZ UND PFEFFER MISCHEN. CREVETTEN WASCHEN UND TROCKEN TUPFEN MIT DER SAUCE MISCHEN, KNOBLAUCHSTÜCKE DARAUFG VERTEILEN. IN DER MARINADE EINWIRKEN LASSEN UND ANSCHLIESSEND BEI CA. 180°C IM OFEN CA. 15 MIN. BRATEN BIS DER KNOBLAUCH ETWAS FARBE ANGENOMMEN HAT.

IN DER ZWISCHENZEIT SESAMÖL IN EINER PFANNE ERWÄRMEN. SCHALOTTEN CA. 3 MIN. ANDÄMPFEN. KUMQUATS, CHILI UND INGWER BEIGEBEN, KURZ MITDÄMPFEN. HONIG, WASSER UND SALZ BEIGEBEN, CA. 10-15 MIN. EINKÖCHELN, EV. NOCH ETWAS WASSER DAZUGEBEN.

SALATBLÄTTER AUF TELLER VERTEILEN, WÜRZEN, EV. ETWAS GEMÜSEBOUILLON DARÜBER TRÄUFELN, KUMQUATSAUCE DARAUFG VERTEILEN UND MIT JE 3 CREVETTEN DARAUFG ANRICHTEN. MIT KORIANDER GARNIEREN.

RINDSFLEISCHRÖLLCHEN MIT BACKPFLAUMEN, KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE UND GEMÜSE (MENÜ FÜR 16 PERSONEN)

32 KALBFLEISCHSCHNITZEL ZUM SCHMOREN Z.B. SCHULTER, JE CA. 80 G

32 TRANCHEN WALLISER ROHSCHINKEN

500G DÖRRPFLAUMEN, ENTSTEINT

32 SALBEIBLÄTTER

SALZ, PFEFFER

8EL MEHL

2EL BRATBUTTER ODER BRATCRÈME

8 BUND BUNZWIEBELN, JE NACH GRÖSSE GEVIERTELT ODER HALBIERT

8DL WEISSWEIN

1.5L RINDSFOND

8TL MAISSTÄRKE, MIT WENIG WASSER ANGERÜHRT

2DL HALBRAHM

SCHNITZEL MIT JE 2 TRANCHEN ROHSCHINKEN BELEGEN. PFLAUMEN UND JE 2 SALBEIBLÄTTER DARAUFLIEGEN, SATT EINROLLEN, MIT ZAHNSTOCHER FIXIEREN. RÖLLCHEN WÜRZEN UND IM MEHL WENDEN. IN DER HEISSEN BRATBUTTER RUNDUM ANBRATEN. BUNZWIEBELN BEIFÜGEN, KURZ MITBRATEN. WEIN UND FOND DAZU GIESSEN. OHNE DECKEL IN DER MITTE DES AUF 200°C VORGEHEIZTEN OFENS 55-60 MINUTEN WEICH SCHMOREN, DABEI DIE RÖLLCHEN 1-2-MAL WENDEN. FLEISCH AUS DER SAUCE NEHMEN, SAUCE ABSIEBEN UND ZURÜCK IN DIE PFANNE GEBEN. MAISSTÄRKE IN DIE SAUCE EINRÜHREN, NOCHMALS KÖCHELN, BIS DIE SAUCE BINDET, ABSCHMECKEN, ABGESIEBTE ZWIEBELSTÜCKE UND RAHM BEIGEBEN. FLEISCH EV. AUFSCHNEIDEN UND MIT DER SAUCE SERVIEREN.

IN DER ZWISCHENZEIT DAS KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE UND DAS GEMÜSE ZUBEREITEN UND ALS BEILAGEN DAZU SERVIEREN.

ORANGEN-TIRAMISÙ (MENÜ FÜR 16 PERSONEN)

8DL ORANGENSAFT

16EL CAMPARI BITTER

4EL ZITRONENSAFT

500G MAGERQUARK

500G BLANC BATTU

250G MASCARPONE

2EL ZUCKER

4 VANILLESCHOTEN, LÄNGS HALBIERT, SAMEN AUSGEKRATZT

1TL ZIMT

4 PRISEN SALZ

800G LÖFFELBISCUITS

12 ORANGEN, HALBIERT, QUER IN SCHEIBEN

WENIG KAKAOPULVER

ORANGENSAFT, CAMPARI UND ZITRONENSAFT IN EINER PFANNE UNTER RÜHREN ERWÄRMEN.

QUARK MIT ALLEN ZUTATEN BIS UND MIT SALZ GUT VERRÜHREN EV. MIT DEM MIXER AUFSCHLAGEN.

DIE HÄLFTE DER BISCUITS MIT DER GEZUCKERTEN SEITE NACH UNTEN IN DIE FORM LEGEN, MIT DER HÄLFTE DER FLÜSSIGKEIT BETRÄUFELN. DIE HÄLFTE DER QUARK-MASS E DARAUF VERTEILEN, MIT DEN SCHEIBEN VON CA. 6 ORANGEN BEDECKEN. RESTLICHE BISCUITS DARAUF LEGEN UND MIT RESTLICHER FLÜSSIGKEIT BETRÄUFELN. MIT RESTLICHER MASSE UND DEN RESTLICHEN ORANGENSCH EIBEN BEDECKEN.

ORANGEN-TIRAMISÙ ZUGEDECKT CA. 2 STD. KÜHLSTELLEN. KURZ VOR DEM SERVIEREN MIT KAKAOPULVER BESTÄUBEN.