

# Inhaltsverzeichnis

Amerikanische Pfirsiche	1h
Baba Ghanoush	1.5h
Balsamicohuhn	1h
Blaubeertarte mit Vanillerahm	1h
Bolognaise	1h
Brombeercreme	3h
Brownies mit Himbeeren	1h
Bärehöpfli	6h
Chaitee-Sirup	1h
Chimichurry	1h
Crème chantally zu Tarte tatin	0.5h
Crumble	1h
Crumblesträusel mit Macadamia	0.5h
Dähler-Torte	1.5h
Estragonpoulet	0.5h
Fondue	1h
Früchtekuchen	1h
Gefüllte Peperoni	1h
Gigot aus dem Ofen	1.5h
Griessglacé	2h
Hummus	0.5h
Kaiserschmarrn	1.5h
Kartoffelgratin	1h
Kartoffeln auf ungarische Art	1h
Kartoffelsalat	1h
Kartoffelsoufflée	1h
Kompott zu Griessglacé	0.5h

Kuchenteig	<i>1h</i>
Käsekuchen	<i>1h</i>
Mangoverwertung	<i>3h</i>
Mousse au chocolat	<i>3.5h</i>
Napolitanerli	
Pain d'olives	<i>1.5h</i>
Paprikafilet	<i>1h</i>
Parmigiana	<i>1.5h</i>
Party-Filet	<i>1h</i>
Pastete Babuschka	<i>1h</i>
Picata	<i>1h</i>
Pollo tonnato	<i>1h</i>
Polynesisches Poulet	<i>1h</i>
Quiche lorraine	<i>1h</i>
Quicheteig	<i>1h</i>
Risotto	<i>0.5h</i>
Rüebliauce	<i>0.5h</i>
Rüebliorte	<i>1.5h</i>
Saucen	<i>0.5h</i>
Soufflé mit Blauschimmelkäse	<i>1h</i>
Spaghetti alle Vongole	<i>1h</i>
Spinatkuchen	<i>1h</i>
Spinatroulade mit Lachsfüllung	<i>1.5h</i>
Tarte tatin	<i>1.5h</i>
Terrine Anneres	<i>3h</i>
Tessiner Brotkuchen	<i>3h</i>
Tomatenapéro	<i>1h</i>
Toscatorte	<i>1h</i>

Tzatziki	<i>0.5h</i>
Weinbrezeli	<i>1h</i>
Zwetschgencreme	<i>1h</i>

# Amerikanische Pfirsiche

Zeit: 1h

Pfanne

8 Personen

---

16	Pfirsiche	halbieren, entsteinen, schälen, in
6 dl	Wasser	
8 cl	Zitronensaft	
4	Nelken	
etwas	Zimt	
$\frac{1}{2}$ TL	Ingwer	weichkochen
	Coupe:	Mit Vanilleglace, Pfirsichsaft und Rahm anrichten

# Baba Ghanoush

**Zeit: 1.5h**

**200°**

**8 Personen**

---

4	Auberginen	waschen, halbieren, mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit
4	Knoblauchzehen	im Ofen 30-40 Minuten backen, bis sie sehr weich sind. Knoblauch braucht dabei nur ca. 20 Minuten. Schale abziehen/entfernen und das weiche Fruchtfleisch herausholen und pürieren.
1.2 dl	Zitronensaft	
120 g	Tahini	zugeben und mischen
	Olivenöl	zugeben, bis die Masse cremig wird
	Salz	
	Pfeffer	abschmecken
	Petersilie	dekorieren

# Balsamicohuhn

Zeit: 1h

Grill, mittlere bis hohe Temperatur

8 Personen

---

8	Hühnerbrustfilets	
8	Salbeizweige	in eine flache Schale geben
2.5 dl	Balsamicoessig	
1.2 dl	Zitronensaft	
40 g	brauner Zucker	
	Salz	
	Pfeffer	verrühren, über das Fleisch geben und
15 Minuten		im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Hühnerbrüstchen und den Salbei aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, Marinade aufbewahren. Fleisch und Salbei von jeder Seite 4 bis 5 Minuten grillen, bis das Fleisch gar ist. Inzwischen die Marinade in einem kleinen Topf bei hoher Temperatur einkochen.

# Blaubeertarte mit Vanillerahm

Zeit: 1h

220°

8 Personen

---

2 Portionen	Mürbeteig	auf ein Blech legen
40 g	Mehl	
40 g	Rohrzucker	mischen, auf den Teig streuen
1 kg	Heidelbeeren	darauf verteilen, einen Rand von 4 cm frei lassen, Rand vorsichtig über die Beeren legen.
	30 Minuten	in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen.
4 dl	Vollrahm	
2 EL	Rohrzucker	
2	Vanillestängel	
2 EL	Rum	zusammen steif schlagen, zur Tarte servieren.

# Bolognaise

Zeit: 1h

Pfanne

8 Personen

---

4	Zwiebeln	hacken
2 EL	Öl	erhitzen, Zwiebeln dünsten
1 kg	Rindshack	zugeben, braten bis schön braun
1.6 kg	Stangensellerie Karotten	waschen, schälen, kleinschneiden, zugeben
2	Bouillonwürfel	zugeben
4 dl	Wein	ablöschen
2 Dosen	Pelati	zugeben
	30 Minuten	auf kleiner Stufe köcheln lassen, in der Hälfte der Kochzeit evtl.
2 EL	Tomatenmark	zugeben



# Brombeercrème

**Zeit: 3h**

**Kühlschrank**

**8 Personen**

---

1 kg	Brombeeren	pürieren
1 dl	Grand Marnier	zugeben
40 g	Zucker	
4 Blatt	Gelatine	aflösen, begeben
400 g	Magerquark	mischen
6 dl	Rahm	steifschlagen, unterziehen.
	2 Stunden	in den Kühlschrank stellen.

# Brownies mit Himbeeren

Zeit: 1h

180°

16 Stück

---

200 g	Crémant	
250 g	Butter	in kleinem Topf auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren schmelzen, etwas abkühlen lassen
350 g	brauner Zucker	
4	Eier	mit der Schokolade zu einer glatten Masse rühren
170 g	Mehl	
2 Prisen	Backpulver	
40 g	Kakao	dazusieben, alles gut verrühren
300 g	Himbeeren	in die Masse einrühren, in eine gefettete, rechteckige Form (ca. 20 cm x 20 cm) geben
	35 Minuten	backen, Backprobe mit einem Metallspieß

# Bärechöpfli

Zeit: 6h

Gefriertruhe

6 Stück

---

2 Eier

75 g Zucker

schaumig schlagen

2.5 dl Rahm

steif schlagen, unterrühren

100 g Haselnüsse

hacken, rösten, unterrühren

50 g Cremant

1 EL Kirsch

zugeben, mischen, in Förmli geben,

4 Stunden

gefrieren, oder bis sie durchgefrohren sind. 0.5 Stunden vor dem Servieren aus der Gefriertruhe nehmen, stürzen.

# Chaitee-Sirup

Zeit: 1h

Topf

12 Portionen

---

6 dl	Wasser	
200 g	brauner Zucker	aufkochen
4	Zimtstangen	
2	Sternanis	
1	Vanilleschoten	
10 Kapsel	Kardamom	
5	Nelken	
1 cm	Ingwer	
1 Prisen	Muskatnuss	
2	Pfefferkörner	zugeben,
20 Minuten		köcheln lassen, nach der halben Kochzeit
3 Beutel	Schwarztee	zugeben, durch einen
	Teefilter	giessen, abfüllen.

# Chimichurry

Zeit: 1h

Mixer

8 Portionen

---

4 Bund	glatte Petersilie	
2	Schalotten	
4	Knoblauchzehen	zerkleinern, in einen Messbecher geben
2	Limetten	Schale zugeben, darüber auspressen, mit dem Mixer zu einer Paste verarbeiten.
	Olivenöl	auffüllen, bis die Masse cremig ist
	Chilipulver	
	grobes Salz	
	schwarzer Pfeffer	
	getrockneter Thymian	
	getrockneter Oregano	würzen, in ein Glas geben,
4	Lorbeerblätter	dazugeben,
	einige Tage	ziehen lassen

# Crème chantally zu Tarte tatin

Zeit: 0.5h

gekühlte Schüssel

8 Personen

---

1.9 dl Crème double  
1 TL Puderzucker  
 $\frac{1}{2}$  TL Vanille Extrakt

in einer gekühlten Schüssel mit einem  
Schneebesen cremig aufschlagen

# Crumble

Zeit: 1h

200°

8 Personen

---

1.6 kg Früchte waschen, rüsten, in 1cm Würfel schneiden

100 g Rohrzucker  
2 Päckchen Vanillezucker mit den Früchten mischen, in eine Auflaufform geben

300 g Mehl  
80 g Rohrzucker  
2 Zitronen in einer Schüssel mischen.

150 g Butter in Stücken zugeben, vom Hand zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Die Streusel auf den Früchten verteilen.

35 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Alternativ können die Früchte und die Streusel einzeln gebacken und erst 5 Minuten vor Schluss zusammengegeben werden, allerdings müssen die Streusel sehr vorsichtig gebacken werden, da sie schnell verbrennen. So kann das Dessert besser transportiert werden. Die Backzeit der Früchte bleibt 35 Minuten.

# Crumblesträusel mit Macadamia

**Zeit: 0.5h**

**200°**

**8 Personen**

---

40 g	Butter	in einer Pfanne schmelzen
200 g	Macadamianüsse	vierteln, in der Butter wenden
40 g	Rohrzucker	mischen
etwas	Zimt	zugeben, auf einem Backpapier zu einer kompakten, 1cm dicken Scheibe formen
	6-10 Minuten	unter Überwachung backen



# Dähler-Torte

Zeit: 1.5h

150°

8 Personen

---

Springform

gut einfetten, ca 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.

200 g Margarine  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
6 Eigelb  
200 g zerlassene Schokolade  
300 g Mandeln

alles verrühren

6 Eiweiss

steif schlagen, unterziehen, in die Springform geben.

40-50 Minuten

backen, danach sofort aus der Form nehmen.

100 g Butter

weichschlagen, mit

100 g Zucker  
2 Eigelb  
100 g zerlassene Schokolade  
4-8 cl Kirsch

vermischen, auf die Torte geben, mit einer Gabel Spitzchen ziehen.

# Estragonpoulet

Zeit: 0.5h

Bratpfanne

8 Personen

---

8	Pouletbrüste	auftauen, mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Paprika	würzen
2 EL	Öl	anbraten bis braun
2 dl	Weisswein	ablöschen
$\frac{2}{3}$ Glas	Estragon	zugeben
2 dl	Rahm	5 Minuten vor Schluss zugeben

# Fondue

Zeit: 1h

Caquelon

8 Personen

---

	Caquelon	mit
	Knoblauchzehe	ausreiben
$1\frac{1}{3}$ – $2\frac{2}{3}$ EL	Maizena	in
6–8 dl	Weisswein	aauflösen, mit
2 TL	Zitronensaft	
1.2–1.6 kg	Käse	in das Caquelon geben, unter stetigem Rühren langsam aufkochen
	Kirsch	
	Pfeffer	
	Muskatnuss	nach Geschmack würzen.

# Früchtekuchen

**Zeit: 1h**

**Umluft 230°**

**8 Personen**

---

2 Portionen Kuchenteig

Form belegen

2 EL gemahlene Nüsse

auf den Teigboden streuen

1.5 kg Früchte

vorbereiten, sehr wasserhaltige Früchte 0.5h mit Zucker entwässern, den entstehenden Sirup verwerfen. Auf den Teigboden verteilen

25-30 Minuten

backen

2-4 dl Milch

2 Eier

2-4 EL Zucker

gut mischen, nach der halben Backzeit über den Kuchen giessen.

# Gefüllte Peperoni

Zeit: 1h

Topf

8 Personen

---

8–16	Peperoni	je nach Grösse. Deckel wegschneiden, rüsten.
400 g	Paniermehl	in eine Schüssel geben.
400 g	Stangensellerie	
30	schwarze Oliven	
4	Knoblauchzehen	
4 Bund	Petersilie	
einige	Basilikumblätter	
200 g	Pancetta	zerkleinert zugeben
150 g	geriebener Parmesan	
1 TL	Salz	
	Pfeffer	
2 dl	Balsamico	
2 dl	Wasser	
4 cl	Olivenöl	alles gut mischen, die Peperoni damit satt füllen
6 cl	Olivenöl	im Topf warm werden lassen, die Peperoni während
	15 Minuten	braten
2 dl	Bouillon	beifügen, während
	10 Minuten	zugedeckt auf kleinem Feuer dämpfen.

# Gigot aus dem Ofen

Zeit: 1.5h

Umluft 240°

8 Personen

---

$1\frac{1}{3}$	Lammgigot	mit Knochen 2-2.5kg, 1h vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
$6\frac{2}{3}$	Knoblauchzehen	Fleisch einem spitzen Messer 20-mal ca. 3cm tief einschneiden, je ein Knoblauchstück hineinstossen
$1\frac{1}{3}$ TL	grobes Meersalz	mit einem Mörser zerstoßen
$1\frac{1}{3}$ EL	Pfefferkörner	
$1\frac{1}{3}$ EL	Rosmarin	fein hacken, darunter mischen
$2\frac{2}{3}$ EL	Bratcrème	Gigot bestreichen, mit der Gewürzmischung einreiben. Bratgeschirr im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten warm werden lassen, Gigot hineinlegen, auf beiden Seiten ca.10 Minuten anbraten, Hitze auf 180°reduzieren oder 80°zum Niedergaren, das dauert allerdings lange
$2\frac{2}{3}$	Zwiebeln	rüsten, in Stücke schneiden, neben das Gigot legen.
$2\frac{2}{3}$	Karotten	
2.7 dl	dunkles Bier	dazugießen
2.7 dl	Wasser	
	Fleischthermometer	an der dicksten Stelle so einstecken, dass es den Knochen nicht berührt.
	55 Minuten	weiterbraten, die Kerntemperatur sollte ca. 60°betragen. Gigot von Zeit zu Zeit mit der Bratflüssigkeit übergießen. Gigot herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Bratflüssigkeit und Gemüse in eine kleine Pfanne geben, pürieren, mit dem Fleischsaft vom Tranchieren aufkochen und würzen.

# Griessglacé

Zeit: 2h

Topf

6 Portionen

---

2	Eigelb	
2½ EL	Zucker	zu einer hellen Crème schlagen. Kühl stellen.
2.5 dl	Milch	
2½ EL	Zucker	
1 Prisen	Salz	
1	Vanilleschoten	in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, Schote auskratzen.
30 g	Hartweizengriess	einrieseln lassen und unter gelegentlichem Rühren zugedeckt auf kleinem Feuer 4-5 Minuten zu einem dicklichen Brei kochen. Vom Feuer nehmen und die Eigelbcrème kräftig daruntermischen. In einem kalten Wasserbad unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen.
2 dl	Rahm	steif schlagen und unter die Griessmasse ziehen. Die Masse in 6 kalt ausgespülte Förmchen füllen und gefrieren. Wenn man die Glacé stürzen will, muss man die Förmchen fetten oder mit Frischhaltefolie auslegen.
2 Stunden		kaltstellen

# Hummus

Zeit: 0.5h

8 Personen

---

4 Dosen	Ceci	
2	Zitronen, Saft	
4	Knoblauchzehen	
40 g	Tahini	
40 g	Olivenöl	alles zusammen mit dem Mixer fein pürieren
	Wasser	zugeben, bis gute Konsistenz erreicht



# Kaiserschmarrn

Zeit: 1.5h

Pfanne

8 Personen

---

60 g Rosinen

4 cl Rum

30 Minuten

in einer Schüssel einlegen

8 Eigelb

60 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb ist

7.5 dl Milch

250 g Mehl

nach und nach unterrühren, Rosinen zugeben

8 Eiweiss

sehr steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.

80 g Butter

in einer Pfanne erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze unter wenden und zerreißen braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Nach dem Anrichten mit

Puderzucker

bestreuen

# Kartoffelgratin

Zeit: 1h

Umluft 200°

8 Personen

---

	Gratinform	einfetten
16	Kartoffeln	waschen, schälen, in Scheiben schneiden, in Gratinform geben
8	Knoblauchzehen	schälen, in Scheiben schneiden, zugeben
2	Bouillonwürfel	in wenig heissem Wasser auflösen
2 dl	Rahm oder Milch	zu der Bouillon geben, über die Kartoffeln geben
	30 Minuten	backen

# Kartoffeln auf ungarische Art

Zeit: 1h

Pfanne

8 Personen

---

40 g	Butter	
4	Zwiebeln	dünsten
2 kg	Kartoffeln	in Scheiben zugeben
6 dl	Bouillon	ablöschen
2 EL	Paprika	
2 TL	Kümmel	
	Salz	
	Pfeffer	würzen und weichkochen
4 dl	saurer Halbrahm	darübergießen.

# Kartoffelsalat

Zeit: 1h

Topf mit Salzwasser

8 Personen

---

2 kg   Kartoffeln

in Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser  
garen

40 g   Zitronenschale

2 EL   grobkörniger Senf

250 g   Mayonnaise

40 g   Zitronensaft

Salz

Pfeffer

zu einem Dressing verrühren, mit Kartoffeln  
mischen.

100 g   Rucola

schneiden und zugeben

Alternativ

kann die Mayonnaise auch durch verschiedene  
Milchprodukte ersetzt werden

# Kartoffelsoufflée

Zeit: 1h

180°

8 Personen

---

600 g mehligkochende  
Kartoffeln

15 Minuten

in Salzwasser weichkochen, abtropfen, stampfen,  
etwas auskühlen lassen.

140 g Butter  
4 Eigelb  
250 g Mascarpone  
etwas Muskatnuss  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer

unter die Kartoffeln mischen

4 Eiweiss

mit etwas Salz steif schlagen, sorgfältig unter die  
Kartoffelmasse ziehen, in eine

1.2 l backofenfeste Form

füllen

25 Minuten

auf der untersten Rille backen, den Ofen nie  
öffnen.

# Kompott zu Griessglacé

Zeit: 0.5h

Topf

8 Personen

---

100 g	Zucker	
2 TL	Zitronensaft	zu hellbraunem Karamell schmelzen.
$1\frac{1}{3}$ EL	Butter	beifügen, aufschäumen lassen.
$1\frac{1}{3}$ EL	Zitronensaft	
1.3 dl	Orangensaft	
1.3 dl	Wasser	beifügen
$1\frac{1}{3}$	Vanilleschoten	längs aufschneiden, zugeben, kochen bis der Karamell aufgelöst ist.
800 g	Früchte	in Stücke schneiden, zugeben, gar kochen, evtl. den Sud getrennt auf eine sirupartige Konsistenz einkochen.

# Kuchenteig

Zeit: 1h

## 8 Portionen

---

1.2 kg    Mehl

in Schüssel oder auf Tisch geben

$1\frac{1}{3}$  EL    Salz

beifügen

600 g    kalte Butter

in Flocken schneiden, zugeben, sorgfältig  
zerreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist,  
Vertiefung formen

2.4–3.2 dl    kaltes Wasser

in die Vertiefung geben, Teig sorgfältig und rasch  
zusammenfügen, zudecken

30 Minuten

an der Kälte ruhen lassen

# Käsekuchen

Zeit: 1h

Umluft 230°

8 Personen

---

2 Portionen Kuchenteig

Form belegen

2 EL Mehl

4 dl Milch

anrühren

600 g Käse

dazureiben

6 Eier

wenig Salz

Muskat

Pfeffer

Paprika

beifügen, gut mischen, kurz vor dem Backen auf den Teigboden geben

25-30 Minuten

backen



# Mangoverwertung

Zeit: 3h

Tiefkühler

8 Personen

---

$\frac{2}{3}$  Mango

in Würfel schneiden, auf einem, mit  
Blechreinpapier ausgelegten, Backblech  
tiefgefrieren.

$\frac{2}{3}$  Mango

pürieren, mit

270 g saurer Halbrahm

mischen, in Gläser abfüllen, tiefgefrieren.

$1\frac{1}{3}$  Portionen Macadamiacrumble

auf die durchgefrohrenen Mangoeisbecher  
verteilen, mit den Mangowürfeln dekorieren

# Mousse au chocolat

**Zeit: 3.5h**

**Topf**

**8 Personen**

---

600 g schwarze Schokolade  
etwas Milch

bei 60°im Wasserbad schmelzen, bis die Masse dickflüssig ist,

6 Eigelb

zugeben, gut mischen.

6 Eiweiss

steif schlagen,

2 EL Zucker

zum Eiweiss geben, mischen, unter die Schokomasse ziehen.

6 dl Vollrahm

steif schlagen, unter die Mousse ziehen, in eine Glasschüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken,

2-3 Stunden

im Kühlschrank steif werden lassen.

# Napolitanerli

200°

1 kg

---

300 g	Butter	weich rühren, bis sich Spitzchen bilden
2	Eier	
300 g	Zucker	abwechseld zu der Butter geben, zu einer glatten Masse rühren
200 g	halbierte Haselnüsse	
500 g	Mehl	
1 Prisen	Salz	zugeben, rühren, bis der Teig gleichmässig ist. In Alufolie 3cm dicke Rollen formen.
Über	Nacht	kühl stellen. In $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden.
	15 Minuten	backen

# Pain d'olives

Zeit: 1.5h

200°

8 Personen

---

8	Eier	in einer Schüssel blassgelb schlagen
500 g	Weissmehl	
1 $\frac{2}{3}$ EL	Backpulver	
100 g	geschmolzene Butter	
1.6 dl	Olivenöl	
2.5 dl	Weisswein	
1.3 dl	Portwein	einrühren
400 g	entsteinte Oliven	
500 g	Schinken	
600 g	Greyerzer	zerkleinern, zugeben
	Salz	
	Pfeffer	würzen, die Masse in eine eingefettete Cakeform geben.
50 Minuten		backen, bis das Pain eine goldene Kruste hat. Kalt in Scheiben schneiden

# Paprikafilet

Zeit: 1h

250°

8 Personen

---

2	Schweinsfilets	2-3 cm dick schneiden, mit
	Salz	
	Pfeffer	würzen, mit
300 g	Speck	umwickeln und mit
viel	Paprika	würzen. In eine Auflaufform legen,
	25 Minuten	im Ofen überbacken
2 dl	Rahm	
2 TL	Maizena	
etwas	Paprika	
	Salz	verrühren, über das Fleisch giessen, kurz heiss werden lassen.

# Parmigiana

Zeit: 1.5h

190 °

8 Personen

---

4	Auberginen	rüsten, in 1cm dicke Scheiben schneiden, grillen, bis sie leicht angekohlt sind
1 $\frac{1}{3}$ EL	Olivenöl	bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen
1 $\frac{1}{3}$	Zwiebeln	fein schneiden, im Öl dünsten
1 $\frac{1}{3}$	Knoblauchzehen	
1 $\frac{1}{3}$ TL	getrockneter Oregano	
1.1 kg	Pelati	zugeben, rühren,
	15 Minuten	köcheln lassen
	Meersalz	würzen
	Pfeffer	
	Balsamico	
1 $\frac{1}{3}$ Bund	frisches Basilikum	schneiden, einrühren. Die Sauce kann nach Belieben noch püriert werden.
160 g	Parmesan	abwechslungsweise mit den Auberginen und der Tomatensauce in eine Gratinform schichten (mit der Tomatensauce beginnen)
etwas	frischer Oregano	garnieren
200 g	Büffelmozzarella	
	30 Minuten	im Ofen backen

# Party-Filet

**Zeit: 1h**

**220°**

**8 Personen**

---

1-1.2 kg	Schweinsfilet	in 50 g Stücke schneiden
1 TL	Paprika Pfeffer	
1 TL	Salz	würzen
24 Tranchen	Frühstücksspeck	um die Fleischstücke rollen, in eine
	Gratinform	stellen
	20-30 Minuten	im Ofen auf der zweituntersten Rille braten
4 dl	Rahm	steifschlagen
2-4 EL	Ketchup	
2 EL	Cognac Pfeffer	beigeben, mischen, über Fleisch geben, sofort servieren.

# Pastete Babuschka

Zeit: 1h

220°

8 Personen

---

250 g	Margarine	
3 dl	Wasser	
2 TL	Salz	
600 g	Mehl	zu einem Teig verarbeiten
400 g	Speck	
4	Zwiebeln	andämpfen
2 kg	Sauerkraut	
40–60 g	Mehl	
4 dl	saurer Halbrahm	
2 dl	Kafeerahm	
	Muskat	
	Kümmel	
2–2 $\frac{2}{3}$ EL	Majoran	
2 TL	Salz	
	Pfeffer	dazugeben, mischen, würzen, köcheln lassen
4	Eier	daruntermischen, Masse in den Teig füllen, mit
100 g	Greyerzer	bestreuen, Deckel aufsetzen
	30-40 Minuten	auf der untersten Rille backen



# Picata

Zeit: 1h

Bratpfanne

8 Personen

---

8	Plätzli	mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Paprika	würzen, in
	Mehl	wenden
4	Eier	
2 EL	Mehl	
40 g	Parmesan	zu einer dickflüssigem Masse vermischen, Plätzli durch den Teig ziehen
8 Minuten		braten

# Pollo tonnato

Zeit: 1h

Pfanne

8 Personen

---

1 l	Gemüsebouillon	
4	Lorbeerblätter	
2	Rüebli	
2	Zwiebeln	rüsten, in Stücke schneiden, aufkochen
6	Pouletbrüstli	zugeben, Hitze reduzieren, bei kleinster Hitze
20 Minuten		ziehen lassen, Pfanne von der Platte nehmen, Poulet im Sud etwas abkühlen.
2	Eigelb	
2 EL	Zitronensaft	in einer Schüssel gut verrühren
6 cl	Sonnenblumenöl	tropfenweise, unter Rühren mit einem Schwingbesen, zugeben, bis eine dickliche Masse entsteht. Rest nach und nach unterrühren, in einen Messbecher geben. Alternativ eine beliebige Mischung vom Mayonaise und saurem Halbrahm benutzen.
2 Dosen	Thon im Salzwasser	
40 g	Kapern	abtropfen, zerzupfen, begeben, fein pürieren. Poulet aus dem Sud nehmen, schräg in ca. 3mm dicke Tranchen schneiden, fächerartig auf Tellern anrichten, Sauce darauf verteilen.
2 EL	Kapern	garnieren
etwas	Pfeffer	darüberstreuen

# Polynesisches Poulet

Zeit: 1h

Bratpfanne

8 Personen

---

1.6 kg	Pouletgeschnetzeltes	
2	Zitronen, Schale	
	Salz	
	Pfeffer	
	Sambal	
40 g	Mehl	alles verkneten, braten
6 dl	Orangensaft	
2	Zitronen, Saft	
	Ananassaft	
2-4 TL	Maizena	
2 EL	Zucker	mischen, aufkochen
2	Banane	
2 Dosen	Ananas	kleinschneiden, begeben, Fleisch in der Sauce servieren

# Quiche lorraine

Zeit: 1h

200°

8 Personen

---

	Kuchenblech	mit herausnehmbarem Boden
1 Portionen	Mürbeteig	auf dem Blech auslegen
	10 Minuten	mit Kirschkernen blindbacken, ohne Gewichte noch einige Minuten knapp gar backen
	Ofen	auf 180°reduzieren
2½ EL	Butter	in einer Bratpfanne zerlassen
300 g	Speckwürfel	goldbraun braten, auf dem Teig verteilen.
2.5 dl	Crème double	
3	Eier	mischen
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskatnuss	würzen, über den Speck giessen.
	30 Minuten	backen, bis die Füllung gestockt ist. Vor dem Servieren 5 Minuten stehen lassen.

# Quicheteig

Zeit: 1h

8 Personen

---

1.8 kg	Mehl	
1 TL	Salz	in eine grosse Schüssel sieben
1.2 kg	Butter	in Stücken hineinreiben.
8	Eigelb	
5.3–8 cl	Wasser	zufügen und mit einer Kelle rühren, bis der Teig beginnt, sich zu verbinden. Mit den Händen durchkneten und zu einer Kugel formen.
30 Minuten		im Kühlschrank ruhen lassen

# Risotto

Zeit: 0.5h

Pfanne

8 Personen

---

2	Zwiebeln	hacken
2 EL	Öl	erhitzen, Zwiebel dünsten
670 g	Risottoreis	mitdünsten
2 dl	Weisswein	ablöschen
2	Bouillonwürfel	würzen
	Wasser	nach Bedarf zugeben
	20 Minuten	köcheln lassen

# Rüebliauce

**Zeit: 0.5h**

**Duro**

**8 Personen**

---

2	Zwiebeln	hacken
24	Rüebli	rüsten, in 1 cm dicke Scheiben schneiden
2 EL	ÖL	erhitzen, Zwiebel andämpfen, Rüebli zugeben
Bouillonwürfel	oder Salz, Pfeffer	würzen
2 dl	Weisswein oder Wasser	ablöschen
	15 Minuten	auf dem 2. Ring kochen, pürieren
2 dl	Rahm	zugeben

# Rüebli torte

Zeit: 1.5h

180°

1 Torte

---

3	Eigelb	
250 g	Zucker	schaumig schlagen
250 g	Haselnüsse	
400 g	Rüebli	raffeln, begeben
1	Zitronen	Saft und Schale begeben
30 g	Mehl	unterziehen
3	Eiweiss	steif schlagen, unterziehen
1 Stunde		auf der untersten Rille backen, 10 Minuten vor Schluss kontrollieren



# Saucen

**Zeit: 0.5h**

**Temperatur oder Pfanne**

**8 Personen**

---

7 dl	Rahm	steifschlagen
4 Becher	saurer Halbrahm	
300 g	Mayonnaise	
	Senf	
	Salz	
	Pfeffer	vermengen. Die Sauce dient als Basis für verschiedene Varianten.

# Soufflé mit Blauschimmelkäse

Zeit: 1h

200°

8 Personen

---

3 l	Souffléform	den Rand mit Backpapier auskleiden, so dass 3cm überstehen. Innenseite der Form und Manschette mit
2 EL	zerlassene Butter	einfetten und die Form auf ein Backblech stellen.
60 g	Butter	in einem Topf zerlassen und
60 g	Mehl	einrühren. Unter Rühren ca. 2 Minuten bei schwacher Hitze köcheln, ohne die Masse anbrennen zu lassen. vom Herd nehmen, nach und nach
5 dl	Milch	zufügen, danach jeweils glatt rühren. Wieder auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Unter Rühren 3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen.
250 g	Blauschimmelkäse	zerdrücken und in die Sauce rühren bis er schmilzt.
8	Eigelbe	einzeln gründlich unterrühren.
	Salz Pfeffer Muskatnuss	würzen, in eine grosse Rührschüssel kippen.
10	Eiweisse	in einer sauberen, trockenen Schüssel schlagen, bis sie weiche Spitzen bilden. Den Eischnee in Portionen zur Käsemasse geben und sanft unterrühren. Die Masse in die Souffléform geben.
	20-25 Minuten	backen, bis das Soufflé gut aufgegangen ist, Backprobe mit Metallspieß, sofort servieren.

# Spaghetti alle Vongole

Zeit: 1h

Saucenpfanne

8 Personen

---

6 cl	Öl	erhitzen
6	Knoblauchzehen	
4 Bund	Petersilie	
4 Zweige	frisches Basilikum	
2 Msp	Safran	pressen/hacken, zugeben, andämpfen
4 dl	Bouillon	ablöschen
	10-15 Minuten	köcheln,
80	Miesmuscheln	rüsten, zerstörte verwerfen, begeben. Zugedeckt kochen, bis die Muscheln geöffnet sind, geschlossene verwerfen
	Salz	
	Pfeffer	würzen, zu Spaghetti servieren

# Spinatkuchen

Zeit: 1h

Umluft 230°

8 Personen

---

2 Portionen	Kuchenteig	Form belegen
200 g	Speckwürfeli	glasig braten
2	Knoblauchzehen	
1.5 kg	Spinat	auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt
40 g	Mehl	beifügen, Temperatur reduzieren
	10-15 Minuten	dämpfen
2 dl	Milch	
2 dl	Rahm	beifügen, leicht auskühlen lassen
2	Eier	
2-4 TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
wenig	Muskat	beifügen, gut mischen, kurz vor dem Backen auf den Teigboden geben
	25-30 Minuten	backen

# Spinatroulade mit Lachsfüllung

Zeit: 1.5h

180°

30 Stück

---

200 g	Tiefkühlspinat	auftauern, sehr gut auspressen. Dann in einem hohen Becher mit dem Stabmixer zusammen mit
3	Eigelb	
1 TL	Salz	möglichst fein pürieren. Die Masse in eine Schüssel geben,
1 EL	Mehl	dazusieben und alles gut mischen.
3	Eiweiss	mit einer Prise Salz steif schlagen, in Zwei Portionen sorgfältig unter die Spinatmasse ziehen. Die Masse auf einem, mit Backpapier ausgelegten, Blech zu einem 25x35cm grossen Rechteck ausstreichen.
10-12 Minuten		auf der zweituntersten Rille backen, der Länge nach halbieren, je auf ein Stück Klarsichtfolie legen.
200 g	Pfeffer-Cantadou	auf Zimmertemperatur bringen. Den Spinat damit bestreichen, 1cm Rand freilassen
200 g	Rauchlachs	darauf verteilen,
1	Zitronen	wenig Saft auf dem Lachs verteilen. Die Rouladen aufwickeln, satt in Frischhaltefolie einwickeln, die Rollen im Kühlschrank durchkühlen lassen.
zum Servieren		die Rollen aus der Frischhaltefolie nehmen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

# Tarte tatin

Zeit: 1.5h

190°

8 Personen

---

1.5 kg Dessertäpfel

schälen, entkernen, vierteln.

70 g Butter

170 g Zucker

in eine tiefe Bratpfanne mit ofenfestem Griff geben, erhitzen bis alles geschmolzen ist. Apfelstücke dicht nebeneinander und regelmässig in die Pfanne legen, so dass keine Lücken entstehen.

35-40 Minuten

bei schwacher Hitze braten, bis die Äpfel weich, der Karamell leicht gebräunt und die ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist. Äpfel dabei von Zeit zu Zeit bepinseln.

1 Portionen Quicheteig

auf einer leicht bemehlten Fläche etwas grösser als die Bratpfanne auswallen. Teig über die Äpfel legen, am Rand hinunterdrücken, Teigrand sauber umschlagen.

25-30 Minuten

im Ofen backen, bis der Teig goldbraun ist. Vor dem Stürzen 5 Minuten ruhen lassen.

# Terrine Anneres

Zeit: 3h

160°

8 Personen

---

500 g	Kalbfleisch	
100 g	Schweinefleisch	
200 g	Spickspeck	
150 g	Kalbsleber	vom Metzger zweifach durch den Fleischwolf drehen lassen
1 EL	Margarine	in Pfännchen schmelzen
1	Zwiebeln	
1	Äpfel	fein hacken bzw. reiben, begeben, weichdämpfen, auskühlen, zum Fleisch geben
1½ TL	Salz	
etwas	Pfeffer	
1 TL	Thymian	
2 EL	Cognac	
3-4 cl	Madeira	begeben, mischen
2 dl	Rahm	
100 g	Margarine	
2	Eigelb	begeben, 3-5 Minuten rühren
	Terrinenform	mit
100 g	Frühstücksspeck	auslegen, $\frac{1}{3}$ der Fleischmasse einfüllen
100 g	Zunge, gekocht	in Würfel schneiden, zugeben, 2 cm Fleisch auffüllen
100 g	Schinken	in Stengeli schneiden, zugeben, auffüllen
1	Lorbeerblatt	darauflegen, mit dem Deckel verschliessen. Terrine in ein heisses Wasserbad stellen, im Ofen
2 Stunden		ziehen lassen, wenn das austretende Fett klar und ein durchgestossener Metallspieß gleichmässig warm ist, ist die Terrine fertig. bis zum kompletten Erkalten mit einem Gewicht pressen. Mit einer Cognac- oder Weissweinsulze auffüllen.

# Tessiner Brotkuchen

Zeit: 3h

180°

8 Personen

---

2 l	Milch	
2	Vanilleschoten	aufkochen, über
800 g	altes Brot	giessen, einige Stunden zugedeckt stehen lassen, mit der Gabel gut zerdrücken
4	Eier	
2 Prisen	Salz	
400 g	Zucker	zu einer Crème schlagen
2	Zitronen	
2 TL	Zimt	
100 g	kandierte Früchte	
100 g	Sultaninen	
200 g	gemahlene Mandeln	
etwas	Bittermandelaroma	
40 g	Kakao	dazurühren, mit der Brotmasse zu einem gleichmässigen Teig verarbeiten. In eine ausgebutterte Form geben, mit
40 g	Pinienkerne	
etwas	Butter	bestreuen
2 Stunden		backen, etwas auskühlen lassen, aus der Form nehmen, erst am nächsten Tag aufschneiden



# Tomatenapéro

Zeit: 1h

8 Personen

---

2 Gläser	getrocknete Tomaten	
4	Knoblauchzehen	
2 EL	Balsamico	
60 g	Olivenöl	
	Kräuter	pürieren
600 g	Cherrytomaten	
400 g	Oliven	
400 g	Mozarella	in mundgerechte Stücke schneiden, mit den getrockneten Tomaten mischen.
2 Bund	Basilikum	hacken, vor dem Servieren zugeben

# Toscatorte

Zeit: 1h

180 °

8 Personen

---

4 Eier  
240 g Zucker  
200 g Kochbutter  
2 Päckchen Vanillezucker  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
2 Prisen Salz

zu einem Teig formen, in eine eingefettete Springform füllen,

10 Minuten

in der Ofenmitte backen, bis das Biskuit leicht braun ist.

300 g gehobelte Mandeln  
200 g Kochbutter  
300 g Zucker  
40 g Mehl  
80 g Rahm

in einer kleinen Pfanne mischen und unter Rühren langsam aufkochen. Auf dem Kuchen verteilen, nochmals

10 Minuten

in der Ofenmitte mit Oberhitze backen.

Achtung

hier ist zu viel Belag oder zu wenig Teig aufgeführt.

# Tzatziki

Zeit: 0.5h

8 Personen

---

2	Salatgurken	reiben, mit Salz entsaften. In der Zwischenzeit
8	Knoblauchzehen	in
600 g	griechischer Joghurt	pressen und vermischen. Die entsaftete Gurke zugeben, mit
	Salz	
	Pfeffer	abschmecken

# Weinbrezeli

**Zeit: 1h**

**Brezeleisen**

**8 Portionen**

---

4 l Weisswein  
4 l Sauerrahm  
4.8 kg Zucker  
4 kg Mehl

vermengen, etwas ruhen lassen, das Brezeleisen  
heiss werden lassen, fetten, die Brezeli nach dem  
Backen rollen

# Zwetschgencreme

Zeit: 1h

Pfanne

8 Personen

---

1.6 kg Zwetschgen  
2 Zimtstangen  
1 dl Marsala

kochen, bis die Zwetschgen weich sind, pürieren.

40 g Zucker  
 $1\frac{1}{3}$  EL Maizena

aflösen, beigeben, aufkochen, alles erkalten lassen

400 g Halbfettquark

darunterziehen

4 dl Schlagrahm

steifschlagen, darunterziehen.