



Weihnachtsessen Tour de Suisse

Weihnachtsmenü vom 07. Dezember 2013

Apéro
(diverse Schweizer Häppchen)

Waadtländer Fischsuppe

Luzerner Chügelifleisch Pastetli

Thurgauer Süssmost Sorbet mit Holundersirup

Tessiner Kaninchenfilet an Merlot Sauce
Kardygratin Genf
Tessiner Weihnachtsstern

Zürcher Apfelhüechli mit Süssmost
Vanillesauce/Glace

Kaffee

Kochgruppe:

Rohr Beat
Meier Walti
Deubelbeiss Christian

Apéro 1: Käse-Nuss-Häppchen VS

Menge für 50 Stück

6.25 dl QimiQ

500 g Alpkäse, gerieben

20 EL Baumnüsse, sehr fein gehackt

5 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

400 g Trockenfleisch

Glattblättrige Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. QimiQ glatt rühren- Alpkäse, Nüsse und Petersilie darunter mischen, würzen.
2. Trockenfleisch-Tranchen einreihig leicht überlappend auf Klarsichtfolie zu zwei Rechtecken auslegen. Je die Hälfte der Masse längs in der Mitte der Rechtecke verteilen, mit Hilfe der Folie satt aufrollen. Rollen eingepackt ca. 20 Minuten tiefkühlen.
3. Rollen in ca. 1.5 cm lange Stücke schneiden, auf eine Platte legen, garnieren. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.



Apéro 2: Cracker mit Fischtartar und Doppelrahmfrischkäse NE

Menge für 50 Stück

Tatar:

250 g geräucherte Forellenfilet

1 Zwiebel

2 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Garnitur für das Tatar:

Glattblättrige Petersilie

1 Bund Radieschen, in Spalten geschnitten

Doppelrahmfrischkäse:

200 g Doppelrahmfrischkäse, z.B. Gala

Zitronensaft

Salz

Zitronenpfeffer zum Garnieren

50 Cracker

Zubereitung:

1. Für das Tatar alle Zutaten mit einem grossen Messer oder im Cutter fein hacken. Für die Garnitur Petersilie auf die Hälfte der Cracker verteilen. Das Tatar darauf setzen, mit Radieschenschnitze garnieren.
2. Den Doppelrahmfrischkäse würzen und mit dem Spritzsack auf die andere Hälfte der Cracker verteilen. Mit Zitronenpfeffer garnieren.



Für das Tatar eignen sich verschiedene Süsswasserfische. Wichtig ist, dass sie frei von Haut und Gräten sind.

Falls kein frischer Fisch erhältlich ist, können geräucherte Fischfilets verwendet werden.

Apéro 3: St.Galler Bratwurstkrapfen

Menge für 50 Stück

| |
|---|
| 2 EL Butter |
| 2 gestrichene EL Mehl |
| 2 dl Milch |
| Salz, Pfeffer |
| je 1 Prise geriebene Muskatnuss und edelsüßer Paprika |
| 125 g Appenzeller Käse |
| 2 St. Galler Kalbsbratwürste |
| 1 Bund Petersilie |
| 4 Rollen rechteckiger ausgewallter Blätterteig |
| 1 Eiweiss |
| 1 Eigelb |
| 1 Esslöffel Rahm |

Zubereitung:

1. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren 1 Minute dünsten; es darf dabei keine Farbe annehmen. Vom Feuer nehmen und unter Weiterrühren langsam die Milch dazu giessen. Zu einer dicken Sauce kochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika pikant würzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Käse fein reiben. Die Bratwürste häuten und in kleine Würfelchen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Alle diese Zutaten mit der Sauce mischen.
3. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Rondellen von 10 cm Durchmesser ausstechen. Je etwas Bratwurstfüllung auf die eine Teighälfte geben. Den Teigrand mit Eiweiss bestreichen und die andere Teighälfte über die Füllung klappen. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Die Krapfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
4. Eigelb und Rahm verrühren und die Bratwurstkrapfen damit bestreichen.
5. Die Krapfen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 15 Minuten goldbraun backen. Heiss servieren.



Apéro 4: Freiburger Käsekugeln mit Greyerzer Käse

Menge für 50 Stück

3 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)

50 g Butter

½ TL Salz

Muskatnuss

Pfeffer aus der Mühle

200 g Mehl

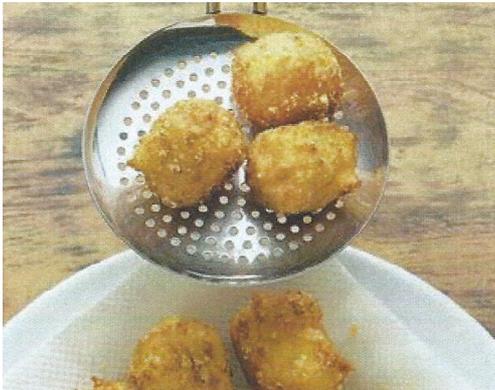
4 Eier

200 g Greyerzer Käse, frisch gerieben

Frittieröl

Zubereitung:

1. Für den Brüheteig alle Zutaten bis und mit Pfeffer aufkochen. Hitze reduzieren. Mehl im Sturz beifügen und rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss gebildet hat. Leicht auskühlen lassen. Eier portionenweise darunter rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt. Käse darunter mischen.
2. Frittieröl auf 160-180 Grad erhitzen. Aus dem Teig nussgrosse Kugeln abstechen. Portionenweise im Öl frittieren, herausnehmen, gut abtropfen lassen und heiss serverien.



Apéro 5: Nidwalder Käsekuchen

Menge für 88 Stück

4x22 Minichäs-Chüechli

250 g geriebener Sbrinz

150 g geriebener Emmentaler

2 dl Rahm

2 dl Vollmilch

4 Eigelb

4 Eiweiss

Salz

4 Prise Muskatnuss

4 Prise Paprika

4 Messerspitze Backpulver

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Sahne, die Milch und Eigelb vermengen und mit Salz, Muskat und Paprika verfeinern.
3. Das Eiweiss mit dem Backpulver steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Der geriebene Käse in eine Schüssel geben und langsam die obigen Zutaten darunter mischen. Es darf nicht zu flüssig sein.
5. Die Minichäs Bödeli füllen und für 12-15 Minuten bei 180 Grad backen. Das Blech auf der untersten Rille des Backofens stellen.

Waadtländer Fischsuppe

Menge für 25 Personen

| |
|--|
| 6 EL Butter |
| 300 g Lauch, in Streifen |
| 3 Knoblauchzehe, fein gehackt |
| 3 Zwiebel, fein gehackt |
| 6 Rüebli, in feinen Stäbchen |
| 300 g Stangensellerie, in Streifen |
| 9 Tomaten, geschält, halbiert, entkernt, in Würfel |
| 8 dl Wasser |
| 1.2 l Weisswein |
| 3 TL Zitronensaft |
| 3 EL gehackte Petersilie |
| 3 Lorbeerblatt |
| Salz, nach Bedarf |
| Wenig Pfeffer |
| 1.500 kg gemischte Fischfilets (Egli, Saibling, Felchen) |
| 3 EL Butter, weich |
| 6 EL Mehl |
| 6 dl Rahm |

Zubereitung:

1. In einer Pfanne die Butter warm werden lassen. Knoblauch, Zwiebeln und Lauchstreifen andämpfen.
2. Rüeblistäbchen, Selleriestreifen und Tomatenwürfel mitdämpfen.
3. Wasser, Weisswein, Zitronensaft, gehackte Petersilie sowie das Lorbeerblatt beifügen und ca. 15 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer kochen lassen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Fischfilets in gleichmässige Stücke schneiden, beifügen und ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.
5. Fische und Gemüse mit der Schaumkelle herausnehmen (Lorbeerblatt entfernen), abtropfen und in einer Suppenschüssel, warm stellen.
6. 1 EL weiche Butter und 2 EL Mehl zusammen verkneten. Fischsuppe aufkochen, Mehlbutter unter Rühren beifügen.
7. Den Rahm beigeben, aufkochen, zu den Fischen geben.

Vorbereiten: Gegarte Fische und Gemüse zugedeckt in den 50 – 60 Grad warmen Ofen stellen. Suppe an den Herdrand stellen und vor dem Servieren nochmals erhitzen.

Tip: Warm gestellte Fische und Gemüse direkt in heisse Teller geben. Fertige Suppe darübergiessen.



Luzerner Chügelifleisch Pastetli

Menge für 25 Personen

| |
|--|
| 100 g Rosinen |
| 4 EL Kirsch, ersatzweise Träsch |
| 1.200 kg Kalbfleisch, zum Schmoren (z.B. Kalbsfilet) |
| 4 Rüebli |
| 1 Knollensellerie (ca. 300 g) |
| 2 Lauch, klein |
| 500 g Champignons |
| 2 Zwiebel |
| 4 Nelken |
| 4 Lorbeerblätter |
| 4 dl Weisswein |
| 1 l Gemüsebouillon |
| 16 Pfefferkörner, schwarz |
| 600 g Kalbsbrät |
| 50 mittlere Pastetli |
| Sauce: |
| 80 g Butter |
| 4 EL Mehl |
| 6 dl Sud |
| 1 dl Weisswein |
| 3 dl Rahm |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung:

1. In einer kleinen Schüssel die Rosinen in den Schnaps einlegen.
2. Das Kalbfleisch in nicht zu grosse Würfel schneiden.
3. Rüebli, Sellerie und Lauch rüsten und in grobe Stücke schneiden. Die Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Zwiebel schälen, halbieren und mit je 1 Lorbeerblatt und Nelke bestecken. Alle diese Zutaten in eine Pfanne geben, Weisswein, Bouillon sowie die grob zerdrückten Pfefferkörner beifügen und aufkochen.
4. Die Kalbfleischwürfel beifügen und zugedeckt in der ganz leicht kochenden Flüssigkeit je nach Grösse der Würfel 10 – 15 Minuten weich kochen.
5. Kalbfleischwürfel und Champignons herausheben und zugedeckt beiseite stellen.
6. Nun im Sud die Brätkügelchen garen: Dazu mit Hilfe von 2 Teelöffeln, die man immer wieder in die heisse Flüssigkeit taucht, vom Kalbsbrät kleine Kugeln abstechen und diese in den leicht kochenden Sud gleiten lassen. Etwa 4 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben und zum übrigen Fleisch geben.
7. 6 dl Sud absieben und für die Sauce beiseitestellen.
8. Für die Sauce in einer Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl darin unter Rühren 1 Minute andünsten. Sud und Weisswein unter Rühren beifügen. Den Rahm sowie die Rosinen mitsamt Schnaps beifügen und die Sauce ungedeckt etwa 10 Minuten leise kochen lassen. Fleisch und Champignons beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Thurgauer Süssmost Sorbet mit Holundersirup

Menge für 25 Personen (3x 1/3 Rezept für die Glacé-Maschine)

25 gekühlte Gläser

Süssmost-Sorbet:

3 dl Wasser

300 g Zucker

1.2 l Süssmost, naturtrüb

6 EL Birnendicksaft

3 Eiweiss, mit einer Prise Salz steif geschlagen

Holundersprudel:

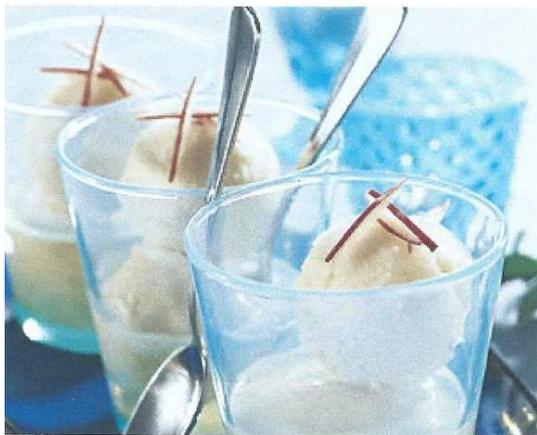
12-15 EL Holundersirup

4.5 dl Mineralwasser

1 Apfel = Apfelstäbchen zum Garnieren

Zubereitung:

1. Für das Sorbet Wasser und Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen, 2-3 Minuten sirupartig einkochen. Auskühlen lassen. Süssmost, Birnendicksaft und Eischnee darunterziehen. Die Masse 2-3 cm hoch in ein flaches Gefäss giessen. Unter häufigem Rühren mit dem Schwingbesen während 4-5 Stunden im Tiefkühler gefrieren. Vor dem Servieren mit den Schwingbesen des Handrührgerätes oder im Mixer glatt rühren, nochmals 1 Stunde gefrieren.
2. Holundersirup und Mineralwasser mischen.
3. Aus dem Sorbet Kugeln formen, in die gekühlten Gläser geben, Holundersprudel darübergiessen, garnieren.



Tessiner Kaninchenfilet in Merlot Sauce

Menge für 25 Personen

| |
|---|
| 50 Kaninchenfilet |
| 3 Liter Merlot |
| 8 EL Olivenöl extra vergine |
| 9 Lorbeerblätter |
| 3 Zweige frischer Rosmarin |
| 9 Zweige frischer Thymian |
| 15 Pfefferkörner |
| 2 mittelgrosse Zwiebeln, fein gewürfelt |
| 1 Knoblauch (26 Zehen) |
| 6 EL Olivenöl extra vergine |
| 12 mittelgrosse Karotten, in Stäbchen |
| 30 kleine Saucenzwiebeln |
| 500 g gekochte Marroni, aus dem Glas |
| Salz und Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung:

1. Haut beim Kaninchenfilet entfernen.
2. Für die Marinade Rotwein, Olivenöl, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Pfefferkörner und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Fleisch in die Marinade legen. Es soll mit der Flüssigkeit bedeckt sein. 2-3 Stunden marinieren.
3. Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und im Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum anbraten, Marinade nach und nach zugeben, das Fleisch bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten schmoren lassen. Karotten und Zwiebeln nach 25 Minuten zugeben. Marroni 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Sauce je nach Konsistenz abgiessen und bei starker Hitze in einem Pfännchen einkochen lassen, wieder zum Fleisch geben. Aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Kaninchen im Merlot geschmort

Kardygratin aus dem Kanton Genf

Menge für 25 Personen

4 kg frischer Kardy
600 g Greyerzer Käse

Béchamelsauce:

40 g Butter

60 g Mehl

3 dl Milch

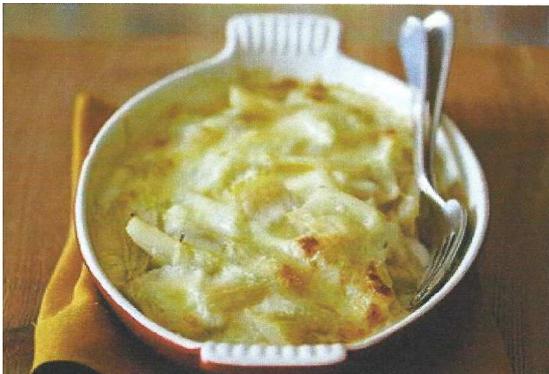
Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

1. Kardy abgiessen und abtropfen lassen. Flüssigkeit auffangen. Davon 6 dl beiseite-
stellen. Gemüse in eine Gratinform verteilen.
2. Für die Sauce Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl darunterrühren. Milch und bei-
seitegestellte Kardyflüssigkeit dazugießen. Unter Rühren aufkochen. Sauce ca. 10
Minuten köcheln lassen. Sauce mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
Über den Kardy giessen.
3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Käse an der Röstiraffel über das Gemüse reiben.
In der Ofenmitte ca. 20 Minuten gratinieren.



Tessiner Weihnachtsstern

Menge für 25 Personen

3 l Gemüsebouillon

1 kg mittelfeiner Maisgriess

4 EL Butter

Butter zum Anbraten

Zubereitung:

1. Bouillon aufkochen, Mais einrühren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleinster Hitze ca. 10 Minuten zu einem dickflüssigen Brei köcheln lassen. Butter darunter mischen.
2. Polenta mit einem breiten Spachtel auf einem kalten abgespülten Blechrücken ca. 1 ½ cm dick ausstreichen, auskühlen.
3. In der abgekühlten Masse können nun die Sterne ausgestochen werden. Je ein kleiner und grosser Stern pro Person.
4. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Polenta portionenweise beidseitig je 5 – 10 Minuten knusprig braten, warm stellen.
5. Polenta-Sterne neben dem Kaninchen und Gratin anrichten, garnieren.



Zürcher Apfelchüechli mit Süssmost, Vanillesauce / Glace

Menge für 25 Personen

12 Äpfel (Boskop)

10 EL Zucker

1 l Süssmost

450 g Mehl

Salz

3 EL Öl

6 Eigelb

6 Eiweiss

Frittieröl

Zimtzucker

Vanille Sauce:

400 g Vanille Pulver

1 l Milch

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen und 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe in 10 EL Zucker und etwas Süssmost einlegen.
2. Mehl, eine Prise Salz, 3 dl Süssmost, Öl und Eigelb gut vermischen zu einem glatten Teig rühren.
3. Eiweiss schlagen und kurz vor dem Frittieren daruntermischen.
4. Apfelringe in den Teig geben und in heissem Öl (180 Grad) frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Zimtzucker bestreuen.



Kaffee

Kaffeemaschine

Kaffee

Rahm

Zucker
