

Menü

Apéro

Grissinischlaufen mit Frühlingssalat

Rüebli-suppe mit Ingwer

Gefüllte Hacksteaks an Portweinjus

Hausgemachte Nudeln

Broccoli

Caramelisierter Joghurtflan mit

Basilikum-Erdbeeren

Dessertbuffet

Apéro - Blätterteiggebäck

ergibt ca. 40 Stk

½ Pk rechteckig ausgewallter Blätterteig (42 x 25 cm)

Formen: mit einer Schablone oder mit beliebigen Ausstechförmchen Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.

1	Eigelb, verdünnt	Plätzchen bestreichen
	Sesam, Mohn, Kümmel geriebener Käse	daraufstreuen

Backen: 12 – 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorheizten Ofens

Siehe auch Tiptopf Seite 292

Frischkäse - Truffes

ergibt ca. 30 Stk

150 g	Butter, weich	
150 g	Blauschimmel	
50 g	geriebener Sbrinz	
	Pfeffer aus der Mühle	mit einer Gabel gut mischen
		1 Stunde kühl stellen, kleine Kugeln formen
	Mohn, Sesam, Pistazien (fein gehackt), Paprika oder Nüsse (gemahlen)	Kugeln darin wenden, bis zum Servieren kühl stellen

Apéro - Häppchen

Brot: Toastbrot
Pumpnickel

Zum Bestreichen: Butter
Philadelphia
Mayonnaise
Tartare

Zum Belegen: Schinken
Salami
Lachs
Käse
Ei
Cornichons
Radieschen
Oliven

Pikante Chips

3 EL Öl
1 TL Sambal Oelek
1 Prise Salz

in einer kleinen Schüssel verrühren

2 Rollen Pastateig

entrollen, quer halbieren, auf ein Backpapier legen

Teighälften mit der Mischung bestreichen, in 8 gleich grosse Rechtecke schneiden.
Backpapier auf den Blechrücken ziehen

Backen:

Ca. 4 Min. in der oberen Hälfte des auf 259 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Zweite Portion gleich zubereiten

Grissini - Schlaufen mit Frühlingsalat

Ergibt 4 Stück

Teig:

150 g	Weissmehl	
½ TL	Salz	
¾ TL	Trockenhefe	alles in einer Schüssel mischen
1 TI	Olivenöl	
1 dl	Milchwasser	beigeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ums Doppelte aufgehen lassen

Formen:

Kleines Backblech (ca. 20 cm Ø), umgekehrt auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Teig in vier Portionen teilen, zu dünnen, ca. 1 Meter langen Rollen drehen. Jede Rolle in der Mitte falten, zu einer Schlaufe formen. Rundung so auf das runde Blech legen, dass die Enden auf dem grossen Blech liegen. Mit wenig Wasser bestreichen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten aufgehen lassen, ca. 15 Minuten kühl stellen.

Backen:

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Salat:

2 EL	Aceto Balsamico	
4 EL	Olivenöl	
½ EL	flüssiger Honig	alles gut verrühren
1 EL	Korianderblättchen, fein gehackt	beigeben
	Salz	würzen
Ca. 300 g	gemischter Frühlings- Salat (z.B. Kopfsalat, Spinat, Sprossen)	in die Schlaufen verteilen, mit der Salatsauce beträufeln

Tipp:

Einen Tag im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren

Rüebli-suppe mit Ingwer

500 g	Rüebli	schälen, in Scheiben schneiden
1	Zwiebel	hacken
30-50 g	Ingwer	raffeln
40 g	Butter	in einer Pfanne heiss werden lassen, Zwiebel glasig dünsten, Ingwer und Rüebli beifügen und kurz mitdünsten
8 dl	Gemüsebouillon	ablöschen
2 EL	Zitronensaft	
1 dl	Orangensaft	
1	Lorbeerblatt	
1 Prise	Zucker	beifügen und auf kleinem Feuer weich kochen
wenig	Salz Pfeffer	Suppe mit dem Mixer pürieren, aufkochen, wenn nötig mit Wasser verdünnen, abschmecken
1 Bund	Schnittlauch	anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren

Gefüllte Hacksteaks an Portweinjus

1 Scheibe Weissbrot		
½ dl	heisses Wasse	grob zerpupfen, in eine kleine Schale geben. Mit dem Wasser beträufeln. Kurz ziehen lassen, und dann leicht ausdrücken und fein Hacken
1	mittlere Zwiebel	schälen, fein hacken
1 Bund	Petersilie	fein hacken und eine Hälfte für die Füllung beiseite stellen
½	Peperoncino	entkernen, in Streifchen schneiden und diese in kleine Würfelchen schneiden
1 TL	Butter	in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebel, die zweite Hälfte der Petersilie und den Peperoncino darin 2-3 Minuten andünsten. Abkühlen lassen
1	Ei	in einer Schüssel verquirlen
600 g	gehacktes Rindfleisch Salz	Fleisch, Brot, Zwiebelmischung und Salz beifügen und alles gut mischen. Kühl stellen
Zum Fertigstellen:		
50 g	in Öl eingelegte Dörr-Tomaten	hacken
4 Zweige	Thymian	Blättchen von den Zweigen zupfen
150 g	Mascarpone-Gorgonzola (oder Doppelrahmfrischkäse)	Tomaten, Thymian und beige stellte Petersilie mit der Mascarpone-Gorgonzola mischen Die Hackfleischmasse in 8 Portionen teilen. Jede Portion in der Handfläche flach drücken, etwas Mascarponefüllung darauf geben, die Fleischmasse quasi darüber klappen und zu einem Hacksteak formen
1 EL	Bratbutter	in einer Pfanne erhitzen. Die Hacksteaks darin insgesamt 8 Minute braten, Herausnehmen und warm stellen

1 dl	roter Portwein	den Bratensatz ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen.
1 gehäufte EL	Butter	Die Butter beifügen, in die Sauce einziehen lassen
	Salz, Pfeffer	würzen. Über die Hacksteaks träufeln und diese sofort servieren

Hausgemachte Nudeln

1	Ei	verquirlen
3 EI	lauwarmes Wasser	
1 EI	Öl	
1/2 Tl	Salz	mischen
150 g	Mehl	dazu sieben, mischen, gut kneten, evtl. schlagen, bis der Teig glatt und dehnbar ist, im Schnitt sollen kleine Luftlöcher sichtbar sein, den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Bemerkung:

Nudelteig nur mit Salz zubereiten, wenn die Nudeln sofort gekocht werden. Zum Trocknen Nudelteig ohne Salz zubereiten (Salz bindet Wasser)

Nudeln alà Uschi

1 kg	Mehl
1 Tl.	Salz
10	Eier

Broccoli

	Wasser	bis zum Siebeinsatz einfüllen
800 g	Broccoli	rüsten, ganz lassen oder in Röschen teilen, evtl. in Salzwasser einlegen, abspülen, in die Pfanne geben
½ KL	Salz	würzen
		Broccoli zugedeckt 15 - 20 Min dämpfen (das Gemüse muss noch Biss haben)
	Mandelpöttchen	rösten

Caramelisierter Joghurtflan mit Basilikum-Erdbeeren

6 Personen

Flan:

100 g	Zucker	in eine Pfanne geben und auf kleinem Feuer langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen.
1 EL	Wasser	
2 ½ dl	Rahm	Samen herauskratzen, mit dem Rahm zusammen unter Rühren aufkochen. Vom Feuer nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen
1	Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste	
1 Be	Joghurt nature (180g)	unter den Rahm rühren
2	Eier	in einer Schüssel gut verrühren, jedoch nicht aufschlagen. Diese Mischung unter den Joghurt-Rahm rühren.
2	Eigelb	
75 g	Zucker	

Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, diese mit Alufolie verschliessen und in eine feuerfeste Form stellen. So viel kochendes Wasser dazugießen, dass die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasserbad stehen.

Die Form mit den Joghurtflans sofort im 180 Grad heißen Ofen auf die zweitunterste Rille einschieben und 50-60 Minuten stocken lassen, dann mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

Erdbeeren:

250 g	Erdbeeren	waschen. 6 schöne Beeren für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Beeren in Scheiben schneiden
1 EL	Zucker	mit den Beeren mischen
½	Zitrone, Saft	
3-4 Zweige	Basilikum	6 schöne Blättchen für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Basilikumblätter in feinste Streifen schneiden und zu den Erdbeeren geben. Etwa 1/3 der Erdbeerscheiben mit dem Stabmixer fein

pürieren, dann das Püree mit den restlichen Beeren mischen

Zum Servieren die Flans am Rand entlang mit einem spitzen Messerchen vom Formenrand lösen. Die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen, dann die Flans auf Teller stürzen. Die Basilikumerdbeeren darum herum verteilen. Die Flans mit den beiseite gestellten ganzen Erdbeeren und Basilikumblättchen garnieren.

Caramelisierter Joghurtflan mit Basilikum-Erdbeeren

6 Personen

Flan:

100 g Zucker
1 EL Wasser

in eine Pfanne geben und auf kleinem Feuer langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen.

3-4 Blatt Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen

2 ½ dl Rahm
2 Eier
2 Eigelb
75 g Zucker
1 Vanilleschote oder
1 TL Vanillepaste

Samen herauskratzen, mit dem Rahm, dem Ei und dem Zucker zusammen unter Rühren vorsichtig aufkochen. Vom Feuer nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen

Die eingeweichte Gelatine in einem Teil der Masse auflösen und gut unterrühren

1 Be Joghurt nature (180g) unter den Rahm rühren

Puddingförmchen unter kaltem Wasser ausspülen. Die Creme einfüllen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kühl stellen

Erdbeeren:

250 g Erdbeeren

waschen. 6 schöne Beeren für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Beeren in Scheiben schneiden

1 EL Zucker
½ Zitrone, Saft

mit den Beeren mischen

3-4 Zweige Basilikum

6 schöne Blättchen für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Basilikumblätter in feinste Streifen schneiden und zu den Erdbeeren geben. Etwa 1/3 der Erdbeerscheiben mit dem Stabmixer fein pürieren, dann das Püree mit den restlichen Beeren mischen

Zum Servieren die Flans am Rand entlang mit einem spitzen Messerchen vom Formenrand lösen. Die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen, dann die Flans auf Teller stürzen. Die Basilikumerdbeeren darum herum verteilen. Die Flans mit den beiseite gestellten ganzen Erdbeeren und Basilikumblättchen garnieren.

Aargauer Rüeblitorte

Tiptopf S. 273

5	Eigelb	
150 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
2 EL	warmes Wasser	rühren, bis die Masse hell und schaumig ist
½	Zitrone	Schale dazureiben
250 g	Rüebl	schälen, sehr fein dazuraffeln, mischen
½ KL	Zimt	
1 Msp	Nelkenpulver	beifügen, mischen
5	Eiweiss	zu Schnee schlagen, auf die Masse geben
250 g	gemahlene Mandeln	darüber streuen
75 g	Mehl	dazusieben
½ KL	Backpulver	Mit dem Eischnee und den Mandeln sorgfältig darunter ziehen Masse in vorbereitete Springform füllen Backen Untere Ofenhälfte, 180 Grad 45 – 55 Minuten
	Puderzucker	darüber sieben
	Marzipanrüebl	garnieren

Schokoladetorte

S. 268

125 g	weiche Butter	rühren, bis sich Spitzchen bilden
6	Eigelb	
150 g	Zucker	
1 Prise	Salz	zugeben Rühren, bis die Masse hell ist
125 g	dunkle Schokolade	schmelzen, beifügen
6	Eiweiss	zu Schnee schlagen, auf die Masse geben
250 g	gemahlene Mandeln	darüber streuen
50 g	Mehl	
1 KL	Backpulver	dazusieben Mit dem Eischnee und den Mandeln sorgfältig darunter ziehen Masse in vorbereitete Form füllen Backen Untere Ofenhälfte 180 Grad 45 – 55 Minuten

Schokoladenglasur

120 g	dunkle Schokolade	
3 EL	Wasser	im Wasserbad schmelzen
30 g	Tafelbutter	zugeben, schmelzen
2-4 EL	Puderzucker	dazusieben, glatt rühren Glasur soll den Löffelrücken gleichmässig überziehen Sofort auf die vorbereitete Torte geben

Schwarzwäldertorte

Springform 24 cm Ø

80 g	Schokolade	
2 EL	Wasser	schmelzen, nicht über 30 Grad
80 g	Zucker	
4	Eigelb	zugeben, schaumig rühren
4	Eiweiss	zu Schnee schlagen, auf den Teig geben
100 g	Mehl	darüber sieben, leicht vermischen, in vorbereitete Form füllen, bei 200 Grad in zweitunterster Rille ca. 30 Min. backen, auskühlen und halbieren
Füllung		
1 dl	Rahm	schlagen, zwischen die Tortenböden streichen
300 g	Weichseln	entsteint, mit 2 EL Stärkemehl und 2 EL Zucker gekocht darauf verteilen
2 dl	Rahm	schlagen, Oberseite und Rand damit überziehen, Rest in den Spritzsack geben
	Schokoladespäne	darüber streuen, mit Schlagrahm Rosetten spritzen und 1 Weichsel darauf setzen

Russenzopf

Süsser Hefeteig

300 g	Mehl	in Schüssel geben
½ KL	Salz	
3 EL	Zucker	beifügen
60 g	weiche Butter	zugeben, zerkleinern
20 g	Hefe	
1 dl	Milch	Hefe auflösen
1	Ei	beifügen Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme um das doppelte aufgehen lassen
Evtl. 3 EL	Aprikosenkonfitüre	auf den Teig verteilen

Nussfüllung

150 g	gemahlene Nüsse	
3 EL	Zucker	in Schüssel geben
1	Apfel	fein dazuraffeln
½	Zitrone	Schale dazureiben Saft auspressen, beifügen
4-6 EL	Rahm oder Milch	zugeben, mischen Die Füllung soll feucht, aber nicht flüssig sein. Füllung auf den Teig streichen. Teig von der Seite her einrollen, längs halbieren. Die beiden halben Rollen mit der Schnittfläche nach oben ineinander schlingen, in vorbereitete Cakeform oder auf Blech legen. In den kalten Ofen schieben oder nochmals gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen geben. Backen: Untere Ofenhälfte 220°C, 30-40 Min

Glasur

5 EL	Puderzucker	
1 KL	Zitronensaft	
½ - 1 EL	Wasser	anrühren Heisses Gebäck glasieren

Beerenkuchen

Tf S. 257

Mürbeteig

200 g	Mehl	in Schüssel oder auf den Tisch geben
2 Prisen	Salz	beifügen
100 g	kalte Butter	zugeben, zerkleinern Sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist
2-3 EL	Zucker	beifügen
evtl. ½	Zitrone	Schale dazureiben
1	Ei	verklopfen, in die Vertiefung geben
evtl. 1-2 EL	Wasser oder Rahm	beifügen Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen Zugedeckt an der Kälte ca. 30 Min. ruhen lassen Form belegen und blind backen Auskühlen lassen

Füllung

1 ½ dl	Rahm	schlagen
1 EL	Zucker	
evtl. 2-3 EL	gemahlene Nüsse	beifügen, mischen Auf Teigboden verteilen
750 g	Erdbeeren	evtl. waschen, evtl. halbieren, darauf geben
evtl. 1 dl	Rahm	schlagen, garnieren

Zuger Kirschtorte

Biskuitmasse

3	Eier	
90 g	Zucker	
1 TL	Vanillezucker	in einer dünnwandigen Schüssel gut verrühren, Schüssel ins heisse Wasserbad stellen und die Masse mit dem Schwingbesen oder dem Handrührgerät 1-2 Minuten gut schlagen, Schüssel aus dem Wasser nehmen und die Masse so lange schlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist

90 g	Mehl	die Hälfte auf die ausgekühlte schaumige Masse sieben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, dann das restliche Mehl dazusieben, ebenfalls darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen
------	------	--

Backform

Die Masse reicht für eine Springform von 24 cm Durchmesser. Den Boden der Form mit Backpapier belegen, den Rand einfetten und bemehlen.

Backen

Ca. 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Biskuit über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Japonaisböden (2 Stück)

3	Eiweiss	
1 Prise	Salz	zusammen steif schlagen
40 g	Zucker	beigeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und feinporig ist
40 g	Zucker	kurz darunterrühren, nicht mehr schlagen
75 g	Haselnüsse oder Mandeln	mit dem Gummischaber sorgfältig daruntermischen

2 Bleche mit Backpapier belegen, je 1 Kreis von 24 cm Durchmesser aufzeichnen, die Japonaismasse gleichmässig darauf ausstreichen

Backen

Ca. 60 Minuten in der Mitte des auf 120°C vorgeheizten Ofens. Nach der halben Backzeit die Bleche vertauschen, das heisst, das untere kommt nun nach oben, das obere nach unten. Die Böden vorsichtig stürzen und noch warm vom Papier lösen

Füllung

250 g	Butter	weich rühren
200 g	Puderzucker	
2	frische Eigelb	
3 EL	Kirsch	
2-4 EL	Randensaft	alles begeben, zu einer glatten Masse rühren, kurz kühlstellen

Kirschsirup

1 dl	Wasser	
4 EL	Zucker	aufkochen, auskühlen lassen
1 ½ - 2 dl	Kirsch	dazugiessen

Zusammensetzen der Torte

Einen Japonaisboden auf die Tortenplatte legen (wenn nötig mit der Schere auf 24 cm Durchmesser zurechtschneiden). 1/3 der Füllung darauf verstreichen, Biskuitboden auflegen, diesen mit dem Sirup tränken, dann das zweite Drittel der Füllung darauf verteilen, Japonaisboden auflegen, leicht andrücken. Zum Schluss die Torte mit der restlichen Füllung bestreichen. Kurz kühlstellen.

Garnitur

Den Rand der Torte eventuell mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen, die Oberseite mit Puderzucker bestäuben und ein beliebiges Ausstechförmchen eindrücken, Puderzucker mit Pinsel entfernen oder die Torte nach herkömmlicher Art mit einem heißen Messer verzieren.

Haltbarkeit

Mit Folie bedeckt und im Kühlschrank aufbewahrt 1 Tag

Tipp

Damit die fertige Torte schöner in Form bleibt, kann für kurze Zeit der Springformrand umgelegt werden.

Tiramisu

2 50 g	frische Eigelb Zucker	mit dem Schwingbesen so lange rühren, bis die Masse hell ist
Etwas 300 g	abgeriebene Zitronenschale Mascarpone	beides darunterrühren
2 1 Prise	frische Eiweiss Salz	zusammen steif schlagen
1 EL	Zucker	zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen, bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren
2 dl 1 EL	starker Kaffee Zucker	darin auflösen
3 EL 2 EL	Amaretto und Cointreau oder 5 EL Rum oder Cognac	zum Kaffee geben, Flüssigkeit auskühlen lassen
Ca. 150 g	Löffelbiskuits	mit ungefähr der Hälfte davon den Boden einer beliebigen Schüssel belegen

Zubereitung:

Die Hälfte der Flüssigkeit über die Biskuits träufeln, aufsaugen lassen, dann die Hälfte der Creme darübergießen, so viele Biskuits kurz in den Kaffee tauchen, wie für die nächste Lage nötig sind, diese mit der restlichen Creme bedecken, glattstreichen, ½ Tag in den Kühlschrank stellen oder tiefkühlen. Oberfläche dicht mit Kakao-Pulver bestäuben, nach Belieben mit Silberkugeln garnieren

Dunkle Toblerone-Mousse

150 g	dunkle Toblerone-Schokolade, zerbröckelt	in eine Schüssel geben
	Wasser, siedend	darübergießen, ca. 2 Minuten stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 EL abgiessen, Schokolade glatt rühren
1 1 EL	frisches Ei Puderzucker	in einer Schüssel gut verrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist, sofort gut mit der Schokolade verrühren
2 dl	Vollrahm, steif geschlagen	sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen

Helle Toblerone-Mousse

150 g	weisse Toblerone-Schokolade, zerbröckelt	in eine Schüssel geben
	Wasser, siedend	darübergießen, ca. 2 Minuten stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 EL abgiessen. Schokolade glattrühren
1	frisches Ei	beigeben, gut verrühren
2 dl	Vollrahm, steif geschlagen	sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen. Servieren wie oben

Käseplatte

Käsemenge pro Person: 100 – 150 Gramm

7 kg Käse zu 10 – 30 g Portionen geschnitten

Auswahl:

Emmentaler	Brie
Gruyère	Freiburger Vacherin
Tilsiter	Reblochon
Appenzeller	Kräuterkäse
St. Paulin	Sbrinz oder Hobelkäse
Bergkäse aus der Region	Schabziger
Tête de Moine	Tomme vaudoise
Schachtelkäse	Fromaggini

Es sollten maximal 6-8 unterschiedliche Käsesorten vorgesehen werden.

Eine richtig zusammengestellte Käseplatte besteht aus Hart-, Halbhart-, Weich- und Frischkäse.

Bei grosser Personenzahl ist es vorteilhaft, Käse in Portionenstücke zu schneiden.

Garnituren:

Birnen, Trauben, Melonen, Kirschen, Feigen, Datteln, Nüsse
Essigzwiebeln, Essiggurken
Radiesli, Tomaten, Petersilie