105

Inhaltsverzeichnis

1. Menu Seite 3
2. Vorspeise mit Foto Seite 4
3. Hauptgang mit Foto Seite 5
4. Süssspeise mit Foto Seite 6
5. Rezepte Vorspeise
   5.1. Geflügelleber-Praline im Erdbeergelée mit Huflattichhonig Seite 7
   5.2. Ravioli vom Truthahn Seite 9
   5.3. Süss-saures Gemüse mit Topinambur Seite 10
6. Rezepte Hauptgericht
   6.1. Gebratenes Lammgigot mit Mandelsauce Seite 11
   6.2. Gedünstetes Rindfleisch mit Limone und Koriander Seite 13
   6.3. Duftreisrolle mit Safran Seite 14
   6.4. Bodenkohlrabi, Lauch und Radiesli Seite 15
7. Rezepte Süssspeise
   7.1. Blutorangencrème mit Basler Läckerli Seite 17
   7.2. Konfettiwürfel mit Caramel-Schokolade Seite 19
   7.3. Brühkugeln mit Rosinen Seite 20
8. Zusammenfassung des essbaren Anteils Seite 22
9. Zusammenfassung der Warenkosten Seite 23
10. Allergene Seite 24

Alterszentrum Mathyswegg
8047 Zürich

Menu

Geflügelleber-Praline im Erdbeergelée mit Huflattichhonig

Ravioli vom Truthahn

und süss-saures Gemüse mit Topinambur

Gebratenes Lammgigot mit Mandelsauce

Gedünstetes Rindfleisch mit Limone und Koriander

Duftreisrolle mit Safran

Bodenkohlrabi, Lauch und Radiesli

Blutorangencrème mit Basler Läckerli

Konfettiwürfel mit Caramel-Schokolade

Brühkugeln mit Rosinen

Geflügelleber-Praline im Erdbeergelée mit Huflattichhonig

Ravioli vom Truthahn und süss-saures Gemüse mit Topinambur

Gebratenes Lammgigot mit Mandelsauce

Gedünstetes Rindfleisch mit Limone und Koriander

Duftreisrolle mit Safran, Bodenkohlrabi, Lauch und Radiesli

Blutorangencrème mit Basler Läckerli

Konfettiwürfel mit Caramel-Schokolade

Brühkugeln mit Rosinen

Geflügelleber-Praline im Erdbeergelée mit Huflattichhonig

	Menge	Einheit	Preis pro Kilo/Liter	Für 80 Personen
Geflügelleber	1.100	kg	32.00	35.20
Butter [1]	0.050	kg	10.30	0.52
Salz	0.020	kg	1.20	0.02
Pfeffer weiss	0.020	kg	46.00	0.92
Butter[2]	1.100	kg	10.30	11.33
Vollrahm	0.450	kg	5.40	2.43
Schalotten	0.060	kg	5.00	0.30
Portwein	0.300	l	12.45	3.74
Cognac	0.080	l	29.00	2.32
Salz	0.030	kg	1.20	0.04
Erdbeeren	1.000	kg	12.80	12.80
Wasser	1.000	l		
Gelatine	0.140	kg	25.65	3.60
Zucker[3]	0.040	kg	1.35	0.05
Huflattichblüten	0.200	kg	47.00	9.40

[1] Zum Anbraten
[2] Weiche Butter
[3] Für das Erdbeergelée

Wasser	1.000	l		
Zucker[4]	0.300	kg	1.35	0.41
Zitronen	0.260	kg	1.75	0.46

Vorbereitung

Die Leber säubern, von der Haut befreien und in die Segmente aufteilen. Die Erdbeeren schneiden und mit den 1.5 Liter Wasser aufkochen. Gelatine einweichen. Die Schalotten fein hacken. Die Huflattichblüten mit 1 Liter Wasser und den Zitronenscheiben rund zwei Stunden einkochen lassen, absieben und zur weiteren Verwendung auskühlen lassen.

Zubereitung

Die Leber in der Butter kurz und heiss sautieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Leber aus der Pfanne nehmen und die gehackten Schalotten mit dem Portwein etwas einreduzieren lassen und mit der weichen Butter und dem Vollrahm fein pürieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Masse in die Form giessen und kurz in den Tiefkühler stellen.

Die Erdbeeren mit dem warmen Wasser mixen, die eingeweichte Gelatine, das Salz, den Zucker und den Cognac zugeben und abpassieren. Die Pralinen aus der Form nehmen und mit dem Gelée überziehen und zur weiteren Verwendung kalt stellen.

[4] Für den Huflattichhonig

Ravioli vom Truthahn

	Menge	Einheit	Preis pro Kilo/Liter	Für 80 Personen
Weissmehl	1.250	kg	1.71	2.14
Vollei	0.250	kg	3.75	0.94
Wasser	0.225	l		
Kerbel frisch	0.050	kg	28.00	1.40
Truthahnbrust	1.000	kg	12.50	12.50
Sesamöl geröstet	0.040	kg	12.80	0.51
Salz	0.020	kg	1.20	0.02
Pfeffer weiss	0.004	kg	33.12	0.13
Currypulver	0.004	kg	23.94	0.10
Ricotta	0.600	kg	11.60	6.96
Eigelb pasteurisiert	0.100	kg	5.74	0.57
Salz	0.080	kg	1.20	0.10
Butter	0.150	kg	10.30	1.55

Vorbereitung

Den Kerbel mit dem Vollei und dem Wasser mixen und den Nudelteig herstellen.

Zubereitung

Die Truthahnbrust in kleine Würfel schneiden und mit dem Sesamöl und den Gewürzen marinieren und in einer Sauteuse kurz braten und auskühlen lassen. Den Ricotta untermischen.

Den Teig dünn auswallen und Vierecke von 7 cm Kantenlänge schneiden. Die Füllung darauf verteilen, die Kanten mit Eigelb bestreichen und die Ravioli im leichten Salzwasser sieden und in der Butter schwenken. Die Ravioli zur weiteren Verwendung kalt stellen und vor dem Anrichten im Dampf erhitzen.

Süss-saures Gemüse mit Topinambur

	Menge	Einheit	Preis pro Kilo/Liter	Für 80 Personen
Weissweinessig	0.400	kg	2.65	1.06
Zucker	0.400	kg	1.35	0.54
Ananas Dose	0.400	kg	3.86	1.54
Ketchup	0.050	kg	7.23	0.36
Salz	0.004	kg	1.20	0.01
Maizena	0.040	kg	4.60	0.20
Wasser	0.100	l		
Peperoni rot	0.040	kg	2.60	0.10
Sesamöl	0.050	kg	12.80	0.64
Karotten	0.400	kg	1.30	0.52
Topinambur	0.600	kg	7.00	4.20

Rettich	0.400	kg	2.70	1.08
Schalotten	0.200	kg	5.00	1.00
Sojasprossen	0.300	kg	14.44	4.33
Salz	0.020	kg	1.20	0.02

Vorbereitung

Den Weissweinessig mit dem Zucker, Ananas mit Saft, Ketchup und Salz rund 10 Minuten leicht köcheln lassen. Das Maizena mit dem Wasser anrühren, zugeben, mixen, die geschnittene Peperoni-Brunoise dazu geben, kurz aufkochen und zur Seite stellen.

Das Gemüse in kleine Rauten schneiden und die Schalotten fein hacken.

Zubereitung

Die Schalotten und das Gemüse im Sesamöl knackig dünsten, am Schluss die Sojasprossen zugeben und abschmecken. Zum Anrichten das Gemüse mit der süss-sauren Sauce mischen.

Gebratenes Lammgigot mit Mandelsauce

	Menge	Einheit	Preis pro Kilo/Liter	Für 80 Personen
Lammgigot ohne Bein	6.000	kg	32.47	194.82
Salz	0.050	kg	1.20	0.06
Pfeffer schwarz	0.010	kg	26.32	0.26
Erdnussöl[5]	0.100	kg	4.88	0.49

[5] Für das Lammfleisch

Senf	0.100	kg	4.35	0.44
Schalotten	0.250	kg	5.00	1.25
Knoblauch	0.060	kg	5.30	0.32
Erdnussöl[6]	0.130	kg	4.88	0.63
Peperoncini rot	0.080	kg	8.33	0.67
Ingwer frisch	0.040	kg	5.76	0.23
Weisswein	1.200	kg	2.30	2.76
Rindsbouillon	0.800	kg	3.50	2.80
Kardamom gemahlen	0.020	kg	30.33	0.61
Kreuzkümmel gemahlen	0.020	kg	40.16	0.80
Koriander gemahlen	0.020	kg	5.59	0.10
Mandeln weiss gemahlen	0.500	kg	10.30	5.15
Zimtstange (2 Stück)	0.030	kg	49.40	1.49
Nelken	0.002	kg	72.10	0.14
Naturejogurt	1.000	kg	2.16	2.16
Abschmecken mit Salz, Pfeffer				0.20

Vorbereitung

Schalotten und Knoblauch hacken, Ingwer schälen und fein reiben. Peperoncini entkernen und in Streifen schneiden.

[6] Für die Sauce

Zubereitung

Das Lammgigot mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf und dem Erdnussöl einreiben. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C auf einem Gitterrost während rund 40 Minuten braten. Anschliessend die Temperatur auf 120 °C reduzieren und weiter braten, bis die Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist. Das Lammgigot warm stellen.

Für die Sauce die Zwiebeln und den Knoblauch im Erdnussöl andünsten. Die Peperoncini und den Ingwer zugeben, kurz mitdünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Den Kardamom, Kreukümmel, Koriander, Mandeln, Zimtstange und Nelken zugeben und mit der Bouillon auffüllen. Die Sauce eine Stunde köcheln lassen. Die Nelken und die Zimtstangen entfernen, die Sauce mit dem Jogurt verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten das portionierte Fleisch auf die Sauce legen.

Gedünstetes Rindfleisch mit Limone und Koriander

	Menge	Einheit	Preis pro Kilo/Liter	Für 80 Personen
Rindsschulter	8.000	kg	15.50	124.00
Zwiebeln geschält	1.500	kg	2.00	3.00
Knoblauch geschält	0.100	kg	5.18	0.52
Bratbutter	0.150	kg	16.07	2.41
Gewürzsalzmischung	0.080	kg	20.86	1.67
Tomatenpüree	0.150	kg	7.33	1.10
Rotwein	1.500	l	2.30	3.45
Weissmehl	0.150	kg	1.71	0.26
Gebundener Kalbsjus	5.000	kg	3.20	16.00

Limonen	0.480	kg	3.20	1.54
Koriander frisch	0.040	kg	28.70	1.15

Vorbereitung

Die Rindsschulter parieren und in Würfel von 30 Gramm schneiden. Zwiebeln und Knoblauch hacken, von den Limonen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Koriander hacken.

Zubereitung

Die Bratbutter erhitzen, die Zwiebeln, den Knoblauch und das Fleisch zugeben, würzen mit der Gewürzsalzmischung für Fleisch und dünsten, bis sich ein sirupartiger Saft gebildet hat. Das Tomatenpüree zugeben und mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Das Weissmehl zugeben. Mit dem Kalbsfond und dem Limonensaft auffüllen und zugedeckt weich dünsten. Fleisch aus der Sauce nehmen, die Sauce mixen und abpassieren. Die Limonenzeste, das Fleisch und den gehackten Koriander zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Duftreisrolle mit Safran

	Menge	Einheit	Preis pro Kilo/Liter	Für 80 Personen
Wasser	3.200	l		
Basmatireis	1.600	kg	4.20	6.75
Lorbeerblätter	0.002	kg	132.57	0.27
Sternanis	0.020	kg	16.17	0.32
Nelken	0.001	kg	72.10	0.07
Zimtstangen (2 Stück)	0.030	kg	49.40	1.48
Safran	0.001	kg	4'727.60	4.73

Salz	0.030	kg	1.20	0.04
Vollei	0.200	kg	3.75	0.75
Maizena	0.040	kg	4.60	0.19
Frühlingsrollenteig	0.550	kg	9.47	5.21
Eigelb	0.100	kg	5.74	0.57
Frittierverlust Öl	0.700	kg	5.06	3.54

Vorbereitung

Das Wasser mit den Gewürzen aufkochen, den Reis zugeben und knapp zugedeckt während 12 Minuten köcheln lassen. Den Reis zur weiteren Verwendung kalt stellen und die Gewürze wieder entfernen.

Zubereitung

Die Frühlingsrollenblätter auslegen, die Ränder mit dem Eigelb bestreichen, mit dem Reis belegen und einrollen. In der Fritteuse goldbraun frittieren und beim Anrichten in der Mitte schräg halbieren.

Bodenkohlrabi, Lauch und Radiesli

	Menge	Einheit	Preis pro Kilo/Liter	Für 80 Personen
Bodenkohlrabi geschält	1.000	kg	5.19	5.19
Minilauch	1.600	kg	57.50	92.00
Radiesli	1.800	kg	6.20	11.16

Salz[7]	0.050	kg	1.20	0.06
Pfeffer weiss	0.005	kg	33.12	0.17
Natron	0.010	kg	4.02	0.04
Butter	0.400	kg	10.30	4.12
Schalotten geschält	0.100	kg	5.00	0.50
Peperoni grün	0.050	kg	2.60	0.13
Petersilie kraus	0.020	kg	4.00	0.08
Zitronen	0.065	kg	1.75	0.11
Salz[8]	0.020	kg	1.20	0.02

Vorbereitung

Das Gemüse waschen und rüsten, die Kohlrabi in Stäbchen schneiden, die Radiesli halbieren. Die Butter schaumig rühren, die Schalotten, Peperoni, den Zitronensaft, das Salz und die Petersilie fein cuttern und mit der Butter mischen.

Zubereitung

Die Kohlrabi und die Radiesli im Salzwasser blanchieren und schockkühlen. Wasser mit Salz und Natron aufkochen und zum Lauch geben und im Chromstahlgeschirr im Kombidämpfer bei Dampf während rund 6 Minuten knackig dämpfen und im Schockkühler auskühlen lassen. Das Gemüse zum Anrichten regenerieren und in der Buttermischung schwenken.

Der Rüstverlust bei den Bodenkohlrabi ist in den Warenkosten mit 15% berücksichtigt.

[7] Zum Blanchieren
[8] Für die Buttermischung

Blutorangencrème mit Basler Läckerli

	Menge	Einheit	Preis pro Kilo/Liter	Für 80 Personen
Blutorangenmark	3.000	kg	12.75	38.25
Zucker[9]	0.300	kg	2.00	0.60
Maizena	0.200	kg	4.60	0.92
Vollei	0.750	kg	3.75	2.81
Grand-Marnier	0.100	l	39.46	3.95
Rahmquark	0.500	kg	6.85	3.43
Vollrahm	0.500	kg	5.32	2.66
Honig flüssig	0.250	kg	8.97	2.24
Zucker[10]	0.150	kg	1.35	0.20
Zimt gemahlen	0.003	kg	8.48	0.03
Nelkenpulver	0.002	kg	23.62	0.05
Muskatnuss gemahlen	0.002	kg	25.24	0.05
Mandeln geschält	0.050	kg	13.52	0.68
Haselnüsse ganz	0.050	kg	21.41	1.07
Orangeat	0.050	kg	8.36	0.42

[9] Für die Blutorangencrème
[10] Für die Basler Läckerli

Zitronat	0.050	kg	8.36	0.42
Zitronen	0.130	kg	1.75	0.23
Kirschwasser	0.080	kg	25.64	2.05
Weissmehl	0.350	kg	1.71	0.60
Puderzucker	0.080	kg	2.72	0.21

Vorbereitung

Den Vollrahm steif schlagen. Das Orangeat und Zitronat fein hacken. Die Haselnüsse und Mandeln hacken. Die Zeste von der Zitrone abreiben.

Zubereitung

Das Blutorangenmark mit dem Zucker aufkochen, mit dem Maizena abbinden, das Vollei zugeben und kurz aufkochen, abpassieren und den Grand-Marnier zugeben. Leicht auskühlen lassen, den Rahmquark und den geschlagenen Rahm untermischen und abfüllen.

Den Honig und den Zucker aufkochen. Die restlichen Zutaten ausser Kirsch, Weissmehl und Puderzucker zugeben. Leicht auskühlen lassen. Den Kirsch und das Weissmehl untermischen und gut kneten. Den Teig auf Backpapier mit wenig Mehl 6 mm dick auswallen und eine Stunde kühl stellen. Bei 170 °C während 18 Minuten backen. In kleine Würfel schneiden und mit dem Puderzucker leicht caramelisieren lassen.

Zum Anrichten die caramelisierten Basler Läckerli auf die Crème geben. Die restlichen Läckerli auf dem Teller verteilen.

Konfettiwürfel mit Caramel-Schokolade

	Menge	Einheit	Preis pro Kilo/Liter	Für 80 Personen
Vollei	0.600	l	3.75	2.25
Zucker[11]	0.360	kg	1.35	0.49
Weissmehl	0.300	kg	1.71	0.51
Maizena	0.090	kg	4.60	0.41
Vollmilch	1.000	l	1.20	1.20
Vanillestängel (1 Stück)	0.010	kg	1'194.60	11.95
Vanillecrèmepulver	0.095	kg	4.70	0.45
Zucker[12]	0.095	kg	1.35	0.13
Butter	0.350	kg	10.30	3.60
Vanille Couverture	0.600	kg	11.00	6.60
Zucker[13]	0.200	kg	1.35	0.27
Wasser	0.200	l		
Bunte Streussel	0.140	kg	66.25	9.28

[11] Für das Biscuit
[12] Für die Buttercrème
[13] Für die Caramelsauce

Vorbereitung

Das Vollei mit dem Zucker im Rührwerk schaumig rühren. Das Weissmehl mit Maizena mischen und unter Rühren unter das Vollei mischen. 2 Backbleche 1/1 GN mit Backpapier belegen und die Biscuitmasse darauf verteilen. Backen im Ofen während 14 Minuten bei 170 °C. Anschliessend auskühlen lassen. Mit dem Zucker und dem Wasser die Caramelsauce für die Dekoration herstellen.

Zubereitung

Die Milch mit den ausgekratzten Vanillestängel und dem Mark aufkochen und das Vanillecrèmepulver einrühren und kurz aufkochen lassen und passieren. Mit dem Zucker kalt rühren. Die Butter bei Zimmertemperatur schaumig rühren und die Vanillecrème langsam untermischen.

Die Füllung auf ein Biscuit verteilen und mit dem anderen Biscuit bedecken und zur weiteren Verwendung kalt stellen. In gleichmässige Würfel von 3.5 cm Kantenlänge schneiden. Den Zucker caramelisieren und mit dem Wasser ablöschen. Die Couverture schmelzen und den noch warmen Caramel untermischen. Die Biscuitwürfel in der Couverture tränken und mit den bunten Streuseln bestreuen. Die restlichen Streussel für die Deko zur Seite stellen.

Brühkugeln mit Rosinen

	Menge	Einheit	Preis pro Kilo/Liter	Für 80 Personen
Butter	0.070	kg	10.30	0.72
Vollei	0.140	kg	3.75	0.53
Hefe	0.060	kg	4.70	0.28
Weissmehl	1.500	kg	1.71	2.57
Salz	0.007	kg	1.20	0.01
Wasser	0.800	l		
Zucker	0.140	kg	1.35	0.19

Rosinen	0.040	kg	4.75	0.19
Rum	0.070	kg	20.90	1.46
Zimt gemahlen	0.004	kg	8.48	0.03
Rohrzucker	0.200	kg	1.88	0.38
Fittierverlust Öl	0.270	kg	5.06	1.37

Vorbereitung

Die Butter erwärmen, bis sie flüssig ist. Das Weissmehl mit dem Salz mischen. Die Rosinen im Rum einweichen und die Hefe im lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen. Den Zimt mit dem Rohrzucker mischen.

Zubereitung

Die aufgelöste Hefe mit dem Vollei, der flüssigen Butter und den eingeweichten Rosinen zum Weissmehl geben und gut verrühren bis der Teig Blasen wirft. Den Teig rund 30 Minuten gehen lassen. Kugeln von 35 Gramm formen und in der Fritteuse bei 170°C goldgelb frittieren. Noch warm im Zimtzucker wenden und servieren.

Zusammenfassung des essbaren Anteils pro Portion

Geflügelleber-Praline im Erdbeergelée mit Huflattichhonig	20 Gramm
Ravioli vom Truthahn	50 Gramm
Süss-saures Gemüse mit Topinambur	50 Gramm
Gebratenes Lammgigot mit Mandelsauce	70 Gramm
Gedünstetes Rindfleisch mit Limone und Koriander	70 Gramm
Duftreisrolle mit Safran	40 Gramm
Bodenkohlrabi, Lauch und Radiesli	50 Gramm
Blutorangencrème mit Basler Läckerli	66 Gramm
Konfetti-Würfel mit Caramel-Schokolade	25 Gramm
Brühkugeln mit Rosinen	35 Gramm
Total	**476 Gramm**

Zusammenfassung der Warenkosten

Geflügelleber-Praline im Erdbeergelée mit Huflattichhonig	83.54
Ravioli vom Truthahn	26.92
Süss-saures Gemüse mit Topinambur	15.60
Gebratenes Lammgigot mit Mandelsauce	215.38
Gedünstetes Rindfleisch mit Limone und Koriander	155.10
Duftreisrolle mit Safran	23.92
Bodenkohlrabi, Lauch und Radiesli	113.58
Blutorangencrème mit Basler Läckerli	60.87
Konfetti-Würfel mit Caramel-Schokolade	37.14
Brühkugeln mit Rosinen	7.73
Total	739.78
Pro Person	**9.25**

Auflistung der Allergene

Geflügelleber-Praline im Erdbeergelée mit Huflattichhonig	Milch, Sulfit
Ravioli vom Truthahn	Gluten, Ei, Sesam, Milch
Süss-saures Gemüse mit Topinambur	Sulfit, Sesam, Soja
Gebratenes Lammgigot mit Mandelsauce	Erdnüsse, Senf, Sulfit, Sellerie, Milch, Nüsse
Gedünstetes Rindfleisch mit Limone und Koriander	Sulfit, Gluten
Duftreisrolle mit Safran	Gluten, Ei
Bodenkohlrabi, Lauch und Radiesli	Milch
Blutorangencrème mit Basler Läckerli	Sulfit, Milch, Nüsse, Gluten
Konfetti-Würfel mit Caramel-Schokolade	Ei, Gluten, Milch
Brühkugeln mit Rosinen	Milch, Ei, Gluten, Sulfit