Menü

VORSPEISE

Erbsen-Minzcremesuppe mit Brot Chip, Rohschinken und Sprossen

Ausführliche Beschreibung

- Bei allen drei Gängen haben wir selbstverständlich den Fokus auf das Zusammenspiel von saisonalen Produkten, sowie wenn möglich auch die Regionalität gesetzt. Somit können wir mit unserem Gericht eine höchstmögliche Qualität erreichen.

- Bei der Suppe war unser Gedanke, dass wir eine Harmonie schaffen wollen zwischen der Süsse der Erbse, der Herbe der Kräuter und dem Salzgehalt vom Rohschinken. Der knusprige Brotchip mit dem Frischkäse, den Sprossen und dem krossem Rohschinken soll das Ganze im Munde, sowie auch im Auge sensorisch abrunden.

Vorspeise:

Erbsen Minze Suppe:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Rapsöl	2 g	2 g	120 g	4.37 Fr.	0.01 Fr.
Zwiebeln	6 g	5.3 g	320 g	2.80 Fr.	0.02 Fr.
Lauch	3 g	2.6 g	160 g	4.40	0.01 Fr.
Knollensellerie	3.5 g	2.7 g	160 g	6.80	0.02 Fr.
Karotten	3.5 g	2.7 g	160 g	4.20	0.01 Fr.
Erbsen	10 g	10 g	600 g	12.80	0.12 Fr.
Erbsen, Pellets	10 g	10 g	600 g	7.95 Fr.	0.08 Fr.
Kartoffeln, Typ C	26 g	23.3 g	1`400 g	3.20	0.07 Fr.
Pfefferminze	2.5 g	1.5 g	90 g	65.00 Fr.	0.16 Fr.
Gemüsefond	117 g	117 g	7`000 g	-	-
Salz	0.9 g	0.9 g	55 g	-	-
Pfeffer, weiss	0.1 g	0.1 g	3 g	-	-
Vollrahm	3.3 g	3.3 g	200 g	4.95 Fr.	0.02 Fr.
Roux, Knorr	2 g	2 g	120 g	17.00 Fr.	0.03 Fr.
Abschmecken Suppe	-	-	-	-	0.25 Fr.
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.80 Fr.**

Vorbereitung:

- Gemüse in Matignon (kleinwürfelig) schneiden
- Kartoffeln in kleine Würfel schneiden
- Gemüsefond aufkochen

Zubereitung:

- Matignon in Rapsöl andünsten
- Erbsen und Erbsenpeletts beigeben und mitdünsten
- Kartoffelwürfel und Pfefferminze beigeben
- Mit dem Gemüsefond auffüllen und zum Siedepunkt bringen
- Mit Salz und Pfeffer würzen, des Öfteren abschäumen
- 20 Minuten sieden
- Suppe abbinden pürieren, mit dem Vollrahm verfeinern und abschmecken
- Durch ein Spitzsieb passieren, servieren

Focaccia:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Weissmehl (1)	10 g	10 g	600 g	1.80 Fr.	0.02 Fr.
Weissmehl (2)	0.3 g	0.3 g	20 g	1.80 Fr.	0.01 Fr.
Hartweizengriess	3.3 g	3.3 g	200 g	2.80 Fr.	0.01 Fr.
Salz	0.3 g	0.3 g	18 g	-	-
Wasser	8 g	8 g	480 g	-	-
Hefe	0.3 g	0.3 g	8 g	2.95 Fr.	0.01 Fr.
Olivenöl (1)	0.5 g	0.5 g	30 g	13.50 Fr.	0.01 Fr.
Olivenöl (2)	0.5 g	0.5 g	40 g	13.50 Fr.	0.01 Fr.
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.07 Fr.**

Vorbereitung:

- Hefe in Wasser auflösen.

Zubereitung:

- Weissmehl (1) und Salz mischen und mit der Hefe Wassergemisch und dem Olivenöl (1) im Rührkessel zu einem Teig kneten
- Mit Plastikfolie zugedeckt aufgehen lassen
- Teig auf dem Weissmehl (2) flach drücken (1-2 cm dick), anschliessend das Blech und die Focaccia mit Olivenöl (2) bestreichen
- Im Kombisteamer backen
- bei halber Ventilatorgeschwindigkeit (auf Stufe 3): 5 Minuten bei 220 °C mit kurzer Dampfzugabe und geschlossenem Dampfabzug (100% Feuchtigkeit), anschliessend 10 Minuten bei 180 °C und offenem Dampfabzug (0% Feuchtigkeit)
- Schneiden: 12cm lang, 2cm breit
- Nach dem Schneiden nochmals für 3 Minuten bei 220° C im Ofen backen

Basilikum Pesto:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Basilikum	0.5 g	0.4 g	25 g	28.00 Fr.	0.01 Fr.
Pinienkerne	0.1 g	0.1 g	5 g	55.50 Fr.	0.01 Fr.
Knoblauch	0.1 g	0.1 g	5 g	7.75 Fr.	0.01 Fr.
Salz	0.1 g	0.1 g	5 g	-	-
Olivenöl	1.2 g	1.2 g	70 g	13.50 Fr.	0.02 Fr.
Zitronensaft	0.2 g	0.2 g	10 g	4.06 Fr.	0.01 Fr.
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.06 Fr.**

Vorbereitung / Zubereitung:

- Basilikum waschen und zupfen
- Pinienkerne rösten
- Alle Zutaten vermengen und mixen

Frischkäsequark:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Magerquark	5 g	5 g	300 g	6.50 Fr.	0.04 Fr.
Philadelphia	5 g	5 g	300 g	12.00 Fr.	0.08 Fr.
Salz	0.1 g	0.1 g	2 g	-	-
Pfeffer	0.1 g	0.1 g	0.5 g	-	-
Basilikum Pesto	1.6 g	1.6 g	100 g	Siehe Preis oben	Siehe Preis oben
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.12 Fr.**

Vorbereitung / Zubereitung

- Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermengen

Garnituren:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Erbsensprossen	0.8 g	0.5 g	32 g	150.00 Fr.	0.12 Fr.
Rohschinken	2 g	2 g	120 g	32.60 Fr.	0.07 Fr.
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.19 Fr.**

Vorbereitung / Zubereitung:

- Erbsensprossen waschen und zupfen
- Rohschinken in dünne Scheiben schneiden und im Steamer bei 68°C 90 Minuten trocknen

HAUPTGANG

Kapaunroulade mit Pistazien im Speckmantel begleitet von einer Maisschnitte mit schwarzem Sesam und einem Pastinakenpüree

Ausführliche Beschreibung
Bei dem Hauptgericht haben wir uns für den Kapaun entschieden, da er saisonal sowie geschmacklich mit seiner Herbheit in die Wintermonate passt. Damit der Kapaun vollständig verwertet wird, haben wir aus den Karkassen einen leckeren Jus gekocht. Abgerundet wird das Hauptgericht durch die Süsse der Pastinake. Zusätzlich erhält unser Herzstück des Menüs durch den Sesam und den Mais eine asiatische Note, welche zusammengetragen ein äusserst geschmackreiches Gericht ergibt.

Hauptgang:

Kapaunroulade mit Pistazien im Speckmantel:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Kapaunbrust	66.7 g	66.7 g	4`000 g	28.80 Fr.	1.92 Fr.
Pouletbrust	16.7 g	16.7 g	1`000 g	9.90 Fr.	0.17 Fr.
Speckstreifen	40 g	40 g	2`400 g	16.50 Fr	0.67 Fr.
Vollrahm	16.7 g	16.7 g	1`000 g	4.95 Fr.	0.08 Fr.
Pistazien	5 g	5 g	300 g	80.60 Fr.	0.40 Fr.
Salz	0.7 g	0.7 g	60 g	-	-
Pfeffer	0.1 g	0.1 g	5 g	-	-
Abschmecken Hauptgang	-	-	-	-	0.25 Fr.
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**3.49 Fr.**

Vorbereitung:

- Kapaunbrust parieren und mit dem Butterflyschnitt flach schneiden
- Pouletbrust in Würfel schneiden, mit dem Vollrahm und den Gewürzen (24 g Salz) vermengen und kalt stellen
- Klarsichtfolie, Aluminiumfolie und Backpapier bereitlegen
- Speckstreifen auf das Backpapier legen

Zubereitung:

- Vollrahm und Pouletbrust mit dem Rotor blenden (Farce herstellen)
- Pistazien im Paco Jet hacken
- Kapaunbrust beidseitig würzen (36 g Salz, 5 g Pfeffer)
- Gehackte Pistazien unter die Geflügelfarce heben
- Den Kapaun auf den vorbereiteten Speck legen und mit der Farce bis zu 2/3 bestreichen, einrollen und in Aluminiumfolie einwickeln
- Im Ofen bei 84°C Dampf bis zu einer Kerntemperatur von 64°C pochieren
- Aus der Folie rauslösen und vor dem Servieren mindestens 10 Minuten abstehen lassen

Sauce zu Kapaunroulade:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Geflügelknochen	76 g	76 g	4`560 g	5.00 Fr.	0.38 Fr.
Rotwein	15 g	15 g	900 g	16.67 Fr.	0.25 Fr.
Mehl	0.5 g	0.5 g	30 g	1.80 Fr.	0.01 Fr.
Karotten	7 g	5 g	300 g	4.20 Fr.	0.03 Fr.
Knollensellerie	7 g	5 g	300 g	6.80 Fr.	0.05 Fr.
Zwiebeln	7 g	5 g	300 g	2.80 Fr.	0.02 Fr.
Rapsöl	0.7 g	0.7 g	40 g	4.37 Fr.	0.01 Fr.
Tomatenpüree	3 g	3 g	180 g	4.59 Fr.	0.01 Fr.
Lorbeerblätter	0.1 g	0.1 g	3 Stk.	148.33 Fr.	0.01 Fr.
Nelken	0.1 g	0.1 g	6 Stk.	57.33 Fr.	0.01 Fr.
Geflügelfond	76 g	76 g	4`000 g	-	-
Demi-Glace Pulver	0.7 g	0.7 g	40 g	25.83 Fr.	0.02 Fr.
Maizena	0.3 g	0.3 g	15 g	5.38 Fr.	0.01 Fr.
Salz	0.2 g	0.2 g	5 g	-	-
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.81 Fr.**

Vorbereitung:

- Geflügelknochen im Ofen bei 180°C ca. 45 Minuten anrösten
- Karotten, Knollensellerie und Zwiebeln zu einem Mirepoix schneiden

Zubereitung:

- Rapsöl erhitzen und das Mirepoix anrösten
- Das Tomatenpüree beigeben und mitrösten
- Mit dem Demi-Glace Pulver und dem Mehl stäuben
- Anschliessend die gerösteten Geflügelknochen beigeben
- Mit Rotwein ablöschen und mit dem Geflügelfond auffüllen
- Die Lorbeerblätter und die Nelken hinzufügen
- Auf kleiner Stufe köcheln lassen und auf die gewünschte Menge reduzieren
- Die fertige Sauce passieren und mit Salz abschmecken
- Mit Maizena abbinden und servieren

Maisschnitte mit schwarzem Sesam:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Vollmilch	80 g	80 g	4`800 g	1.50 Fr.	0.12 Fr.
Vollrahm	20 g	20 g	1`200 g	4.95 Fr.	0.10 Fr.
Butter	5 g	5 g	300 g	14.50 Fr.	0.07 Fr.
Fleischbouillonpaste	2 g	2 g	120 g	27.71 Fr.	0.06 Fr.
Maisgriess fein	20 g	20 g	1`200 g	2.43 Fr.	0.05 Fr.
Eigelb	5 g	5 g	300 g	8.15 Fr.	0.04 Fr.
Vollei	10 g	10 g	600 g	5.15 Fr.	0.05 Fr.
Sbrinz, gerieben	10 g	10 g	600 g	15.24 Fr.	0.15 Fr.
Muskat	0.2 g	0.2 g	5 g	-	-
Schwarzer Sesam	2 g	2 g	120 g	26.67 Fr.	0.05 Fr.
Backtrennspray	-	-	-	-	-
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.69 Fr.**

Vorbereitung:

- Backbleche mit Backtrennspray einsprühen

Zubereitung:

- Vollmilch, Vollrahm, Butter, Fleischbouillonpaste und Muskat aufkochen
- Maisgriess im Sturz beigeben
- Sbrinz, schwarzer Sesam, Vollei und Eigelb vorsichtig unter die Masse ziehen
- Masse auf die gefetteten Backbleche geben und im Tiefkühler runterkühlen
- Schnitte auf die gewünschte Grösse zuschneiden
- Im Ofen bei 165°C ungefähr 15 Minuten backen und servieren

Pastinaken Püree:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Pastinaken	38 g	33 g	2`000 g	14.50 Fr.	0.55 Fr.
Knollensellerie	13 g	10 g	600 g	6.80 Fr.	0.12 Fr.
Kartoffeln Typ C	18 g	15 g	1`000 g	3.20 Fr.	0.06 Fr.
Blattpetersilie	1 g	1 g	60 g	25.00 Fr.	0.03 Fr.
Vollrahm	15 g	15 g	1`000 g	4.95 Fr.	0.07 Fr.
Salz	0.3 g	0.3 g	20 g	-	-
Muskat	0.1 g	0.1 g	6 g	-	-
Sambal Oelek	0.3 g	0.3 g	20 g	7.74 Fr.	0.01 Fr.
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.84 Fr.**

Vorbereitung:

- Pastinaken, Knollensellerie und Kartoffeln rüsten und in Würfel schneiden
- Petersilie fein hacken

Zubereitung:

- Pastinaken, Knollensellerie und Kartoffeln im Steamer weich dämpfen
- Vollrahm aufkochen und mit Salz, Muskat und Sambal Oelek würzen
- Petersilie beigeben und mixen
- Pastinaken, Knollensellerie und Kartoffeln passieren und dem Vollrahm-Petersilien Gemisch beigeben
- Servieren

SÜSSSPEISE

Dessertvariation von Apfelschnitte mit Mascarpone, Williams-Parfait und einem lauwarmen Baumnussmuffin

Ausführliche Beschreibung
Der Dessert besticht durch eine gelungene Kombination von der Süsse durch Apfel und Birne, einer erdigen Note durch die Baumnuss sowie Stärke und Feuer durch Spirituosen wie Williams oder Baileys. Eine Abrundung im Munde bringt der Knusperboden der Apfelschnitte und die Leichtigkeit des Baumnussmuffins. Damit auch das Auge bei dieser hervorragenden Süssspeise nicht zu kurz kommt, wurde mit der delikaten Rubino Schokolade aus der Schweiz, sowie mit Himbeerpüree gearbeitet.

Dessert:

Apfel Mascarponeschnitte:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Person	Preis pro kg	Preis 1 Person
Boden:					
Petit Beurre	5.33 g	5.33 g	320 g	14.06 Fr.	0.07 Fr.
Butter	4 g	4 g	240 g	14.50 Fr.	0.06 Fr.
Füllung:					
Äpfel	16 g	13.3 g	800 g	4.50 Fr.	0.07 Fr.
Apfelpüree, Boiron	2.5 g	2.5 g	150 g	10.50 Fr.	0.03 Fr.
Apfelsaft	0.8 g	0.8 g	50 g	1.80 Fr.	0.01 Fr.
Zucker (1)	2.1 g	2.1 g	125 g	1.23 Fr.	0.01 Fr.
Baileys	0.8 g	0.8 g	50 g	22.15 Fr.	0.02 Fr.
Maizena	0.7 g	0.7 g	40 g	5.38 Fr.	0.01 Fr.
Grüne Lebensmittelfarbe	0.1 g	0.1 g	2 g	25.- Fr.	0.01 Fr.
Magerquark	14.2 g	14.2 g	850 g	6.50 Fr.	0.09 Fr.
Mascarpone	7.5 g	7.5 g	450 g	14.55 Fr.	0.11 Fr.
Zucker (2)	1.7 g	1.7 g	100 g	1.23 Fr.	0.01 Fr.
Vollrahm	7.5 g	7.5 g	450 g	4.95 Fr.	0.04 Fr.
Rahmfestiger	0.5 g	0.5 g	30 g	10.25 Fr.	0.01 Fr.
Vanillezucker	0.3 g	0.3 g	20 g	68.17 Fr.	0.02 Fr.
Gelatine	0.1 g	0.1 g	4 g	26.60 Fr.	0.01 Fr.
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.58 Fr.**

Vorbereitung:

- Petit Beurre zu Brösel verarbeiten
- Butter schmelzen
- Äpfel schälen, entkernen und in 0.5 cm grosse Würfel schneiden
- Vollrahm mit dem Rahmfestiger steif schlagen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Zubereitung:

- Petit Beurre mit der Butter vermengen, auf dem Boden verteilen und gut andrücken (68 g pro Bahn)
- Apfelsaft, Zucker (1) und Äpfel aufkochen und zugedeckt ungefähr 5 Minuten weich köcheln, die Äpfel aus dem Fond nehmen und kalt stellen
- Fond aufkochen
- Maizena und Baileys verrühren und in den Fond geben, kurz aufkochen und auskühlen lassen
- Den Fond durch ein Sieb streichen, Apfelstücke und grüne Lebensmittelfarbe untermischen
- Kompott gleichmässig auf dem Bröselboden verteilen (135 g pro Bahn)
- Im Schockkühler durchfrosten
- Quark, Mascarpone, Zucker (2) und Vanillezucker glattrühren
- Gelatine auflösen und in die Mascarponemasse geben
- Geschlagenen Vollrahm unter die Mascarponemasse heben
- Die Mascarponecreme gleichmässig auf die Apfelschicht streichen
- Nochmals im Schockkühler durchfrosten

Baumnussmuffin:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Baumnusskerne	5 g	5 g	300 g	19.33 Fr.	0.10 Fr.
Butter	2.3 g	2.3 g	140 g	14.50 Fr.	0.03 Fr.
Honig	0.3 g	0.3 g	15 g	13.00 Fr.	0.01 Fr.
Mehl	0.8 g	0.8 g	50 g	1.80 Fr.	0.01 Fr.
Zucker	3.5 g	3.5 g	210 g	1.23 Fr.	0.01 Fr.
Zimt	0.1 g	0.1 g	3 g	19.70 Fr.	0.01 Fr.
Eiweiss	4.2 g	4.2 g	250 g	4.40 Fr.	0.02 Fr.
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.19 Fr.**

Vorbereitung:

- Muffinblech mit Papierformen auslegen
- Baumnüsse im Paco Jet fein pacossieren
- Butter schmelzen
- Eiweiss steif schlagen

Zubereitung:

- Geschmolzene Butter und Honig vermischen
- Alle trockenen Zutaten vermengen
- Das Eiweiss unter die trockenen Zutaten heben und die Honigbutter unterrühren
- Masse in die mini Muffin Formen mit dem Spritzsack dressieren
- Vor dem Backen die gebrannten Baumnüsse auf die Muffins verteilen
- 8 Minuten bei 180°C backen, im Hold-o-Mat bis zum Servieren warmhalten

Williams Parfait:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Gelee:					
Zucker (1)	0.7 g	0.7 g	40 g	1.23 Fr.	0.01 Fr.
Gelatine (1)	0.1 g	0.1 g	4 g	26.60 Fr.	0.01 Fr.
Birnendicksaft	1.7 g	1.7 g	100 g	2.80	0.01 Fr.
Wasser	0.5 g	0.5 g	30 g	-	-
Parfait:					
Eigelb	1.8 g	1.8 g	110 g	8.15 Fr.	0.01 Fr.
Zucker (2)	2 g	2 g	120 g	1.23 Fr.	0.01 Fr.
Williams	0.5 g	0.5 g	30 g	51.00 Fr.	0.03 Fr.
Eiweiss	2.3 g	2.3 g	140 g	4.40 Fr.	0.01 Fr.
Zucker (3)	0.4 g	0.4 g	25 g	1.23 Fr.	0.01 Fr.
Vollrahm	5.7 g	5.7 g	340 g	4.95 Fr.	0.03 Fr.
Gelatine (2)	0.1 g	0.1 g	10 g	26.60 Fr.	0.01 Fr.
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.14 Fr.**

Vorbereitung:

- Gelatine (1+2) in kaltem Wasser einweichen
- Rahm steif schlagen
- Eiweiss steif schlagen und den Zucker (3) beigeben

Zubereitung:

- Gelee: Zucker (1) mit dem Wasser aufkochen, die Gelatine (1) unterrühren, zum Birnendicksaft geben und in die Silikonform abfüllen, auskühlen lassen
- Parfait: Eigelb und Zucker (2) verrühren bis die Masse hell ist
- Williams untermischen
- Gelatine auflösen und in die Masse geben
- Eischnee und Schlagrahm vorsichtig unter die Eimasse ziehen
- In die Silikonform geben, glattstreichen und im Schockkühler einfrieren
- Wenn das Parfait durchgefroren ist, aus der Silikonform lösen

Garnituren Dessert:

Produkt	Bruttomenge 1 Person	Nettomenge 1 Person	Nettomenge 60 Personen	Preis pro kg	Preis 1 Person
Himbeerpulpe Boiron	6.7 g	6.7 g	240 g	14.70 Fr.	0.10 Fr.
Puderzucker	1.7 g	1.7 g	60 g	2.20 Fr.	0.01 Fr.
Bindobin	0.1 g	0.1 g	1 g	136.50 Fr.	0.14 Fr.
Zitronenmelisse	1 g	0.3 g	15 g	20.00 Fr.	0.02 Fr.
Vollrahm	4.2 g	4.2 g	250 g	4.95 Fr.	0.02 Fr.
Rahmfestiger	0.2 g	0.2 g	10 g	10.25 Fr.	0.01 Fr.
Meringue:					
Eiweiss	3 g	3 g	140 g	4.40 Fr.	0.01 Fr.
Zucker	2.7 g	2.7 g	120 g	1.23 Fr.	0.01 Fr.
Blaue Lebensmittelfarbe	0.1 g	0.1 g	1 g	25.00 Fr.	0.01 Fr.
Gebrannte Baumnüsse:					
Baumnüsse	1.7 g	1.7 g	100 g	19.33 Fr.	0.03 Fr.
Zucker	1.5 g	1.5 g	90 g	1.23 Fr.	0.01 Fr.
Wasser	0.7 g	0.7 g	40 g	-	-
Total Kosten	**-**	**-**	**-**	**-**	**0.37 Fr.**

Zubereitung Himbeersauce:

- Himbeerpulpe mit dem Puderzucker mixen und mit dem Bindobin abbinden

Zubereitung Meringue:

- Eiweiss mit 30 g Zucker rühren bis es schaumig ist
- Nochmals 30 g Zucker beigeben und weiterrühren, bis der Eischnee entstanden ist
- Den restlichen Zucker (60 g) hinzufügen und 2 Minuten fest aufschlagen
- 1/3 von der Meringue Masse blau einfärben
- Mit Lochtülle Nummer 10 aufs Backpapier dressieren und im Exkalibur trocknen

Zubereitung Baumnüsse:

- Zucker mit dem Wasser aufkochen
- Baumnüsse beigeben und die ganze Zeit vorsichtig rühren, bis der Zucker leicht karamellisiert
- Einzeln auf dem Backblech auskühlen lassen

Kostenzusammenstellung:

Vorspeise	Preis 1 Person
Erbsen Minze Suppe	0.80 Fr.
Focaccia	0.07 Fr.
Basilikum Pesto	0.06 Fr.
Frischkäsequark	0.12 Fr.
Garnituren Vorspeise	0.19 Fr.
Kosten Vorspeise:	**1.24 Fr.**

Hauptgang	Preis 1 Person
Kapaun Roulade	3.49 Fr.
Sauce zur Kapaun Roulade	0.81 Fr.
Maisschnitte	0.69 Fr.
Pastinaken Püree	0.84 Fr.
Kosten Hauptgang:	**5.83 Fr.**

Dessert	Preis 1 Person
Apfel Mascarponeschnitte	0.58 Fr.
Baumnussmuffin	0.19 Fr.
Williams Parfait	0.14 Fr.
Garnituren Dessert	0.37 Fr.
Kosten Dessert:	**1.24 Fr.**

Gesamte Kosten	Preis 1 Person
Vorspeise	**1.24 Fr.**
Hauptgang	**5.83 Fr.**
Dessert	**1.24 Fr.**
TOTAL	**8.31 Fr.**