



Apéro

Gefüllte
Mini-Apéro-Brötchen

Amis-Bouche

- Frittierte Kabeljauknusperli
- Scampi im Bierteig

Suppe

Senfereme-Suppe mit
Silsercroûtons

Voressen

Basilikum-
Omeletten mit Lachs und
Zwiebelsprossen

Hauptgang

- Kräuter Kalbspiccata
- Gemüsegratin
- Butternüdeli

Dessert

Quark-Crème mit
Kaffee-Baileysauce

Nachtisch

Kaffee mit Seitenwagen

Weine

- noch offen
-



Cucina Club

3922 Stalden



Einteilung- und Zeitplan

Startzeit

Servicezeit

Alle	Mini-Apéro-Brötchen		18. ³⁰
-------------	---------------------	--	-------------------

Dani / Walter	Käse-Chips	200°	20. ⁰⁰
	Nüdeli		21. ¹⁵
	Dessert		22. ⁰⁰

Mimo / Urs	Fischknusperli	170°	19. ³⁰
	Scampi		
	Gemüsegratin	200°	20. ⁵⁵ 21. ¹⁵

Paul	Omeletten		20. ³⁰
	Piccata		21. ¹⁵

Roli / Harald	Suppe		20. ⁰⁰
	Sauce zu Piccata		21. ¹⁵

Servicezeiten

18.³⁰ Apéro
19.³⁰ Amis-Bouche
20.⁰⁰ Suppe
20.³⁰ Voressen
21.¹⁵ Hauptgang
22.⁰⁰ Dessert

01. Dez. 2018

Fischknusperli

Zubereitung

Weisswein, Mehl und Backpulver zu einer zähflüssigen Masse verarbeiten.

Die Fische in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Limettenabrieb würzen.

Die Fischstückchen erst im Mehl wenden, dann durch den Teig ziehen und zuletzt mit Cornflakes panieren. Bei 170 °C in Erdnussöl goldgelb ausbacken. Mit etwas frischem Zitronensaft beträufeln. Sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen

400 g Fischfilets (evtl. Zander, Kabeljau, Felchen)

200 g Mehl

40 g Backpulver

1 dl Weisswein

250 g Cornflakes

Salz, Pfeffer, Muskat

2 Limetten, Abrieb

Frittierte Scampi im Bierteig

Zubereitung

Scampi auftauen lassen. Trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen.

Bier, Mehl gut verrühren. 6 EL Öl , 3 TL Zucker , 3 Pr. Salz dazugeben und alles glattrühren. Nun das Pflanzenfett auf 170° C erhitzen.(Kl. Weissbrotwürfel in das geschmolzene Fett geben, verfärben sie sich gold-gelb, dann kann frittiert werden)

Scampi durch den Teig ziehen und auch ca. 5 Min. knusprig frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten für 6 Portionen

750 g	Scampi
390 ml	Bier (hell)
12 EL	Mehl (gehäuft)
6 EL	Öl
3 TL	Zucker
3 Msp.	Salz
	etwas Zitronensaft
	Pflanzenfett

Tartarsauce

Zutaten

- 2 Portion Mayonnaise
- 2 hart gekochte Eier, in Würfeli
- 2 Essiggurken, in Würfeli
- 0.5 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Kapern, fein gehackt
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer, nach Bedarf

Alles gut mischen.

Senfcremesuppe mit Silsercroûtons

Zubereitung

Lauch in feine Ringe schneiden. In Öl ca. 2 Minuten dünsten. Mehl dazugeben und kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Bretzeln in Würfelchen schneiden. Ohne Fettzugabe in einer Pfanne langsam rösten. Milch, Crème fraîche und Senf zur Suppe geben, alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit den Croûtons servieren.

Zutaten für 12 Personen

600 g	Lauch
9 EL	Rapsöl
6 EL	Mehl
3 l	Gemüsebouillon
6 6	Silser à ca. 50 g
6 dl	Milch
600 g	Crème fraîche
240 g	Milder Senf
	Salz
	Pfeffer

Käsechips

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Sbrinz, Gruyère und Pfeffer in eine Schüssel geben und mischen. Je 1 Esslöffel Käsemischung auf das Backreinpapier geben und leicht flach drücken. Zwischen den einzelnen Käsehäufchen einen Abstand lassen, da die Käsemischung fließen wird.

Im vorgeheizten Backofen 8-10 Min. goldgelb backen (zu lange gebacken wird der Käse bitter). Aus dem Backofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Zutaten für 8 Personen

60 g Sbrinz AOP, gerieben
60 g Gruyère AOP, gerieben
1/2 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Basilikum-Omeletten mit Lachs

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und Wasser dazugießen, alles zu einem glatten Teig verrühren. Basilikum fein hacken, mit den Eiern begeben, zu einem dünnflüssigen Teig vermischen. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Bratpfanne mit Öl einpinseln, erhitzen. 1/12 (11/3) des Teigs mit einem Schöpflöffel hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne den Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze Omelette beidseitig goldbraun backen. Zugedeckt warm halten. Auf dieselbe Weise 12 (13) Omeletten backen.

Omeletten zweimal falten. Crème fraîche darauf verteilen, Rauchlachs darauflegen. Sprossen darüberstreuen. Mit wenig Pfeffer würzen.

Zutaten für 12 (13) Personen

600	g	Weissmehl
3	TL	Kräutersalz
3	dl	Milch
9	dl	Wasser
11/2	Bund	Basilikum
12	Stk	Eier
		Sonnenblumen-Öl zum Braten
600	g	Crème fraîche
600	g	Rauchlachs
45	g	Zwiebelsprossen
		Pfeffer

Kräuter-Kalbspiccata

Zubereitung

Eier und Rahm verquirlen. Kräuter hacken und dazugeben. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und durch das Kräuterei ziehen. Im Öl beidseitig je ca. 2 Minuten braten.

Zutaten für 12 Personen

6	Stk	Eier
1.5	dl	Halbrahm
6	Zweige	Petersilie
3	Bund	Schnittlauch
26	Stk	Kalbsplätzli à ca. 80 g
		Salz
		Pfeffer
6	EL	Mehl
9	EL	HOLL-Rapsöl

Sauce

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Tomaten und alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, aufkochen, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln.

Zutaten für 12 Personen

2 1/2	EL	Olivenöl
2 1/2		Zwiebel, fein gehackt
2 1/2		Knoblauchzehe, fein gehackt
2 1/2	Dose	gehackte Tomaten (ca. 400 g)
2 1/2	EL	Oregano, fein geschnitten
1/2	TL	Zucker
1/2	TL	Salz
	wenig	Pfeffer

Gemüsegratin

Zubereitung

Blumenkohl und Broccoli in Röschen teilen. Karotten in ca. 3 cm lange Stäbchen, Kartoffeln in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Bouillon aufkochen. Gemüse und Kartoffeln in der Bouillon 8–10 Minuten blanchieren. Mit einer Lochkelle herausheben und in eine grosse Gratinform geben.

3 dl der Gemüsebouillon, Rahm, Ei und Käse verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Guss über das Gemüse giessen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Zutaten für 12 Personen

600 g	Blumenkohl
600 g	Broccoli
600 g	Karotten
1800 g	festkochende Kartoffeln
3 l	Gemüsebouillon
7.5 dl	Halbrahm
3 Stk.	Ei
150 g	geriebener Greyerzer
	Salz
	Pfeffer
3 TL	getrockneter Oregano

Quark-Creme mit Kaffee-Baileysauce

Zubereitung

Für die Sauce Wasser mit Kaffeepulver, Zucker und Maisstärke in einer Pfanne mischen. Unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Sauce bindet. Sauce vom Herd nehmen und Baileys dazu rühren. Sauce kühl stellen.

Für die Creme Quark mit Mascarpone, Zucker und Vanillepaste zu einer glatten Masse verrühren. Rahm steif schlagen und unter die Creme heben. Creme in Schalen verteilen. Mit Kaffee-Baileysauce servieren

Zutaten für 12 Personen

450	g	Magerquark
750	g	Mascarpone
150	g	Zucker
3	EL	Vanillepaste
4.5	dl	Rahm

Sauce:

3	dl	Wasser
6	EL	sofortlösliches Kaffeepulver
6	EL	Zucker
3	TL	Maisstärke
1.5	dl	Baileys