



Apéro

Appenzeller Stäbchen
mit Crème fraîche
und Ei



Suppe

Champignon-Suppe mit
Blätterteighaube



Voressen

Lachs im Juliengemüse-Bett



Hauptgang

Rindsfilet niedergar mit
Blumenkohl und Ofenkartoffeln

Saucen: Bernaise und Pfeffer



Dessert

Crumble auf Walliser Art mit
Vanilleglace

Nachtsch

Kaffee mit Seitenwagen

Weine

- De Faveri (Prosecco)
- Grand Métral, Heida / Petit Arvine
- Ripasso / Amarone

3-Minuten-Ei mit Appenzeller Stäbchen

Zutaten

6 Portionen

- 6 Eier
 - 300 g Appenzeller CLASSIC oder Appenzeller SURCHOIX
 - 300 g Crème fraîche
 - 6 EL Kerbel gehackt
 - Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuss
- Butter zum Bestreichen

Zubereitung

1. 6 Förmchen mit Butter bestreichen.
2. Jeweils einen Teelöffel Crème fraîche in die Auflaufförmchen geben und ein Ei dazu schlagen. Der Dotter soll dabei nicht aufplatzen.
3. Mit der restlichen Crème fraîche überdecken und mit Kerbel, etwas Salz und Pfeffer sowie einer Prise Muskatnuss nach Belieben würzen.
4. 6–7 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.
5. Appenzeller Käse in längliche Stäbchen schneiden und zusammen mit den noch warmen Auflaufförmchen anrichten.
6. Käse-Stäbchen in das 3-Minuten-Ei tunken und genießen.



Champignoncremesuppe mit Blätterteighaube

Zutaten für 12 Personen

- 1200 g Champignons
- 3 Stück Zwiebel, klein
- 3 Stück Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel Butter
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 3 l Hühnerbouillon, oder Gemüsebouillon
- 6 Esslöffel Butter, weich
- 6 Esslöffel Mehl
- 3 dl Rahm
- 6 Esslöffel Sherry, trocken
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 1 Bund Kerbel
- 3 Rollen Blätterteig, rechteckig, ausgewallt
- 3 Stück Eiweiss
- 3 Stück Eigelb



Zubereitung

1. Die Champignons rüsten und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Dann die Hitze auf höchste Stufe stellen, die Champignons beifügen und unter Wenden 2-3 Minuten mitdünsten; ziehen sie Saft, diesen praktisch vollständig einkochen lassen. Nun Zitronensaft und Bouillon dazugiessen und alles zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.
3. Die Champignonsuppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Wieder aufkochen. Mit einer Gabel weiche Butter und Mehl verkneten. Die Mehlbutter flockenweise beifügen, den Rahm dazugiessen und die Suppe nochmals 5 Minuten kochen lassen. Mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in 6 Tassen oder Bowlen füllen und abkühlen lassen.

Lachs mit Gemüse in der Folie

Zutaten für 16 Portionen

3	Bund	gemischt Kräuter
16	Stk	aufgetautes TK-Lachsfilet (vorgeschnitten)
3	EL	Zitronensaft
9	EL	Sonnenblumenöl
	etwas	Salz, Pfeffer
2	kg	Rohgemüse Kartoffeln, Karotten, Lauch
16	EL	trockener Weißwein

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kräuter waschen und von den Stielen zupfen. Das Lachsfilet in Portionsstücke schneiden, waschen und mit Küchenpapier trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln.

Große Alufolienstücke auf eine Arbeitsplatte legen und mit Sonnenblumenöl bestreichen. Darauf die Hälfte der Kräuter streuen und die Lachsstücke legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das zu Julien geschnittene Rohgemüse darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die restlichen Kräuter darüber streuen. Alles mit Weißwein beträufeln

Die Alufolie oben zusammenschlagen und die Fisch-Gemüse-Pakete auf ein Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen schieben und in etwa 20 min garen. Die Pakete am besten erst am Tisch öffnen.



Rindsfilet niedergaren

Zutaten für 16 Personen

- 2900 g Rindsfilet, am Stück
- 2 1/2 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Das Rindsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter rundum insgesamt je nach Dicke 5–7 Minuten anbraten. Dann da Fleisch sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heißen Ofen je nach gewünschter Garstufe nachgaren lassen.

Kerntemperaturen

- 50° C - blutig
- 60° C - rosa
- 70° C - durch



Sauce Béarnaise

Zutaten für 6 Portionen:

- 4 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Senf (Dijon)
- 2 EL Crème fraîche
- 2 TL Zucker
- 300 g Butter
- 2 TL Estragon, getrockneter
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Eigelbe mit Zitronensaft, getrocknetem Estragon, Senf, etwas Salz, Zucker und Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben und mit einem Schneidstab glatt pürieren. Nun die Butter kurz aufkochen, langsam in das Gefäß geben und dabei den Schneidstab laufen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ohne Estragon und Senf gibt das Rezept auch eine tolle Sauce Hollandaise ab.

Pfeffersauce

Zutaten für 6 Portionen:

- 3 EL Pfeffer, Körner (schwarz oder bunt)
- 6 EL Butter
- 3 m.-große Zwiebel(n)
- 375 ml Portwein
- 375 ml Rinderfond
- 600 ml Sahne
- Salz zum Abschmecken



Zubereitung

Pfefferkörner mit einem Mörser zerstoßen und in der aufschäumenden Butter dünsten. Der Duft wird den Pfefferliebhaber schon schwindelig machen. Zwiebeln fein würfeln und dazugeben zum dünsten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, den Portwein dazugeben und einköcheln lassen (ca. bis zu 1/3). Dann den Fond dazugeben und wieder einköcheln lassen.

ACHTUNG: immer mal wieder umrühren, wenn es einmal anbrennt ist es nicht mehr zu genießen.

Zum Schluss die Sahne zugießen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Man kann die Sauce durch ein Sieb geben und pürieren, doch jedem Pfefferfan ist davon abzuraten.

Blumenkohl überbacken

Zutaten für 10 Portionen:

- 2 ½ großer Blumenkohl, gewaschen, in Röschen zerteilt
- Salzwasser
- 150 g Butter
- 5 EL Mehl
- 0,63 Liter Milch
- 250 g Rahm
- 5 Eigelb
- 125 g Käse (Parmesan oder Emmentaler), gerieben
- Muskat, frisch gerieben
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Salzwasser zum Kochen bringen, den Blumenkohl darin ca. 4 Min. kochen. Durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Eine Auflaufform mit 1 EL Butter ausfetten, Blumenkohl darin verteilen. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl einrühren und so viel Milch angießen und unterrühren, dass eine dicke Soße entsteht. Rahm, Eigelb und Käse unterrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Diese Soße über den Blumenkohl gießen und im Backofen (mittlere Schiene) etwa 40 Min. backen.



Ofenkartoffeln

Zutaten für 5 Portionen:

2,5 kg	Kartoffel(n), neue
4 TL, gehäuft	Thymian, getrocknet
3 TL, gehäuft	Majoran, getrocknet
2 TL, gehäuft	Salbei, getrocknet
3 TL, gehäuft	Paprikapulver, edelsüßes
etwas	Cayennepfeffer, evtl.
etwas	Salz und Pfeffer
1 dl	Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln sehr gut waschen, nicht schälen, nur in schöne Schnitze schneiden und in eine große Schüssel geben. Zu den Kartoffelschnitzen Thymian, Majoran, Salbei, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Olivenöl geben, alles gut durchmischen und eine Stunde ziehen lassen.

Den Ofen vorheizen Umluft auf 180 bis 200 Grad.
Dann ein Backblech auslegen mit Backpapier, die Kartoffelschnitze auf dem Blech verteilen und in der Mitte des Ofens ca. 35 bis 40 Minuten backen. Von Zeit zu Zeit die Kartoffeln etwas wenden.



Crumble auf Walliser Art



Zutaten für 16 Personen

10 Äpfel
8 Birnen
16 EL Milch
16 EL flüssiger Honig
Vanillezucker

240g trockenes Walliser Roggenbrot
160g Mehl
240g Rohrzucker
160g Butter

Vanilleglace

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen.
2. Früchte schälen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel oder kleine Förmchen geben.
3. Milch, Honig und Vanillezucker hinzufügen.
4. Roggenbrot so fein wie möglich zerreiben.
5. Die Roggenkrümmel mit dem Mehl, Rohrzucker und der Butter mit den Fingerspitzen verreiben.
6. Die Mischung über die Früchte verteilen.
7. Im Ofen 25 Minuten backen.
8. Vom Ofen herausnehmen und lauwarm mit Vanilleglace servieren.