

Ratatouille



Weihnachtsmenü 2015

*Chefs de cuisine
Dede und Sepp*



Amuse Bouche

*Speck-Gipfeli
Basilikum-Gipfeli
Rauchlachs-Tätschli
Pikant Gugelhöpfl*



Paella mit Meeresfisch und Schweizerfleisch



Lebkuchen-Mandarinen-Parfait



Pikante Gugelhöpfl

Rezept für 12 Mini-Gugelhöpfl

250 g Mehl
1 TL Backpulver
50 – 70 g eingelegte Tomaten
50 70 g Mozzarella
1 Knoblauchzehe gepresst
1 TL Salz
Wenig Pfeffer
½ B. Basilikum
2 dl Wasser
3 – 5 EL Olivenöl

Zubereitung

Tomaten fein hacken, Basilikum fein schneiden, Mozzarella in kleine Stücke schneiden, Knoblauch pressen, mit Salz und Pfeffer würzen, Wasser und Öl dazugiessen, alles zu einem Brei vermischen.

Mehl und Backpulver in einer Schüssel separat mischen und anschliessend langsam unter den Brei ziehen und zu einem glatten Teig verrühren, in die Förmchen füllen. Für die Farbe etwas Tomaten Püree beifügen.

Backen: ca. 30 min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Paella mit Meeresfisch und CH Fleisch Catering



Rezept Nr. :
 Kategorie : Mediterranes
 Quelle : Minu
 Datum : 19/06/2015
 Warenkosten : CHF 13.60 / Portio
 Bemerkung :

Zutaten für 12.0 Portio zu 100% (Nettomenge)

8.0 cl	Olivenöl Sasso	
200.0 g	Schalotten	fein schneiden
20.0 g	Knoblauch geschält	fein schneiden
200.0 g	Peperoni gelb	14x14 schneiden
600.0 g	Tomaten Ramato	14x14 schneiden
720.0 g	Reis für Paella	
2.0 dl	Neuenburger Weisswein	
2.000 l	Geflügelbouillon	ca.kräftige!!!
300.0 g	Bohnen fein, tiefgekühlt	blanchieren, halbieren
300.0 g	Erbsen, tiefgekühlt	blanchieren
8.0 cl	Olivenöl Sasso	
400.0 g	Pouletbrüstli vom Seeland ohne Haut	oder mit Haut jedoch ohne Knochen, 3 cm Würfel schneiden
400.0 g	CH Schweinsfilet, dressiert	halbieren und in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden
500.0 g	Seppiolini <i>1 5kg</i>	
1.000 kg	Moscardini	Grosse: halbieren
1.000 kg	Crevetten mit Schale und Kopf 26/30 Paella	
500.0 g	Seeteufelfilet	3 cm Würfel schneiden
900.0 g	Black Tiger Crevetten ohne Schale 8/12 FOS	
800.0 g	Miesmuscheln Imperial 18 g	
2.0 stk	Knoblauchwurst (Chorizos), 150 g	Kochen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden
10.0 x	Safran-Messerspitze	
1.0 x	Abschmecken Trocomare Piri-Piri/Prodega	

ZUBEREITUNG:

Paella mit Meeresfisch und CH Fleisch Catering

- Die Miesmuscheln im Dampf garen bis sie geöffnet sind oder die letzten 10 Minuten zum Reis geben und mitkochen
 - Das Fleisch sowie der Seeteufel, Crevetten und die Bio Crevetten im Olivenöl rosa braten, würzen, abtropfen und warm stellen
 - Die Schalotten und der Knoblauch im Olivenöl andünsten, die Peperoni, Moscardini, Seppiolini und den Reis dazugeben und kurz mitdünsten, Safran begeben

 - Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen, Tomaten dazugeben und mit der Hälfte der Bouillon ablöschen, ca 10 Minuten auf kleinem Feuer köcheln
 - Das restliche Gemüse dazugeben und nach und nach Bouillon dazugeben
 - Das Fleisch und die Miesmuscheln dazugeben und mit der restlichen Bouillon fertig garen
 - Zum Schluss den Seeteufel, die gebratenen Crevetten und Chorizoscheiben dazugeben, noch ca. 10 Minuten leicht köcheln, gut abschmecken

 - Mit den gebratenen Bio Black Tiger Crevetten garnieren
-