



## Sunneblueme Herbstessen mit weihnachtlichem Touch

Schalotten-Safran-Cappucino

\*\*\*

Avocado Tatar

\*\*\*

Schweinsbraten an Rotweinsauce  
Rosmarin Kartoffelstock  
Rüebli Gemüse

oder

Spaghetti-Tofu-Gemüse-Pfanne

\*\*\*

Orangen-Feigensalat

\*\*\*

Kaffee  
Amaretti

## Schalotten – Safran Cappucino



### Zutaten (für 25 Personen)

40 g	Butter
750 g	Schalotten, grob gehackt
1 Flasche	Prosecco
1.7 l	Gemüsebouillon
5 dl	Rahm (laktosefrei)
	Salz, Pfeffer nach Bedarf
1 l	Vollmilch (laktosefrei)
5 Briefchen	Safran

### Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten ca. 5 Min. andämpfen, Prosecco dazu giessen, fast vollständig einköcheln. Bouillon und Rahm dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca 15 Minuten köcheln, pürieren, würzen.

Milch warm werden lassen. Safran begeben, mit dem Milchschaumer oder dem Pürierstab aufschäumen.

Suppe in Gläser verteilen. Safranschaum darauf geben, garnieren, sofort servieren.

## Avocado – Tartar

### Zutaten (25 Personen)

8	Avocados
7	Zitronen (3 für Saft, 3 für Deckoration)
8 EL	Öl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 TL	Korianderpulver
2 Stangen	Lauch (klein)
4	Tomaten
2	Peperoni
4	hartgekochte Eier
3 Bund	Schnittlauch (für Garnitur etwas beiseitelegen)
3 Bund	Petersilie
4	Knoblauchzehen
2 EL	Senf
1 Scheibe	Toastbrot

### Zubereitung:

1. Die Avocados halbieren, den Stein entfernen, die Früchte schälen und in kleine Würfelchen schneiden.
2. Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Korianderpulver miteinander verrühren. Das Avocadofleisch sofort beifügen und sorgfältig mit der Sauce mischen.
3. Den Lauch rüsten und in feine Ringe schneiden, dann diese fein hacken.
4. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden.
5. Die Peperoni halbieren, entkernen, waschen und in kleinste Würfelchen schneiden.
6. Die hart gekochten Eier schälen und fein hacken.
7. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Petersilie und den Knoblauch sehr fein hacken.
8. Alle vorbereiteten Zutaten sorgfältig mit den Avocados mischen. Das Tatar mit Senf, Tabasco oder Cayennepfeffer, Worcestershiresauce sowie wenn nötig noch Salz und Pfeffer abschmecken. Brioche im Backofen toasten.



## Schweinsbraten

### Zutaten (21 Personen)

4 kg	Schweinsohrücken
80 g	Gewürzmischung
	Bratöl
	Alufolie
	Backpapier

### Zubereitung

1. Fleisch mit Gewürzmischung einreiben. Rundherum ca. 10 Minuten gut anbraten.
2. Ofen auf 120° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen, Rost darauflegen und Fleisch auf den Rost setzen.
3. Wenn die Kerntemperatur 65° erreicht hat (nach ca. 45 Min. messen), Fleisch in Alufolie einpacken und bei 70° in den Ofen legen.

## Rotweinsauce

### Zutaten

1.5 l	Kräftiger Rotwein
0.7 l	Demi-Glace (20 g Pulver)
	Rosmarin
	Thymian
2.5 EL	Maizena angerührt in
1 dl	Fleischbouillon

### Zubereitung:

Wein mit Rosmarin und Thymian aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln, Rosmarin entfernen. Demi-Glace begeben weiterköcheln. Gegen den Schluss in Fleischbouillon angerührtes Maizena begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Rosmarin-Kartoffelstock

### Zutaten (21 Personen)

3 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
20 g	Salz
	Rosmarin, sehr fein gehackt
100 g	Butter
400 g	Vollmilch
	Muskatnuss, gerieben
	Salz

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in gleichmässige Würfel schneiden; in heissem Salzwasser sieden, des Öfteren abschäumen
2. Abschütten und etwas ausdampfen lassen und heiss pürieren.
3. Butterflocken und heisse Vollmilch nach und nach dazugeben, Rosmarin dazugeben, glattrühren
4. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken

- Kann im Ofen bedeckt mit Alufolie bei 100° gut eine Stunde warmgehalten werden

## Rüebli – Gemüse

### Zutaten (21 Personen)

2 kg	Rüebli
2 TL	Zucker
50 g	Butter
2 dl	Gemüsebouillon
4 EL	Rahm
1 Bund	Peterli

### Zubereitung

1. Rüebli in Stücke schneiden («Bleistiftspitzer»)
2. In Butter andünsten. Zucker beigen und mit Bouillon ablöschen.
3. Ungefähr 20 Minuten garen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer
4. Rahm und gehackte Peterli begeben und kurz ziehen lassen

## Vegi: Spaghetti-Tofu-Gemüse Pfanne



### Zutaten (4 Personen)

Etwas	Sonnenblumenöl
1	Zwiebeln
200 g	Chamignons
200 g	Tofu
	Sojasauce
½	KnorrGemüsebouillon-Töpfli
200 g	Erbsen
140 g	Maiskörner
400 g	Teigwaren

### Zubereitung

1. Tofu in Würfel schneiden; mit Paprika, Pfeffer, wenig Salz, etwas Oel und 1 EL Sojasauce marinieren (zugedeckt mindestens 30 Minuten ziehen lassen)
2. Sonnenblumenöl in Pfanne geben, Tofuwürfel dazugeben und goldbraun anbraten
3. Gehackte Zwiebeln darin dünsten
4. Mais, Erbsen und Champignons (je nach Grösse halbiert oder gevierteilt) und ½ Gemüsebouillon-Töpfli zugeben und einige Minuten kochen lassen
5. Gekochte Teigwaren dazugeben, mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken
6. Auf vorgewärmte Teller anrichten

# Orangen/Feigensalat

## ZUTATEN

25 Personen

24	Orangen
700 g	Feigen
2	Orange (Saft)
2	Zitrone (Saft)
5 EL	Grand Marnier
Evtl. wenig	Zucker
125 g	Mandelsplitter, geschält
3 dl	Rahm für Dekoration

## ZUBEREITUNG

3. Orangen sauber schälen, in Scheiben schneiden. Die Feigen in Streifen schneiden. Abwechselnd mit den Orangenscheiben lagenweise in Glasschüssel schichten.
4. Orangensaft, Zitronensaft und Grand Marnier mischen und über den Salat giessen. Im Kühlschrank zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.
5. Vor dem Servieren die Mandelsplitter darüber streuen.

## Amaretti (ergibt 2 Backbleche, ca. 35 - 40 Stück)

250 g Mandeln  
1 EL Mehl  
2 EL Schoggipulver  
180 g Zucker  
2 Eier (nicht grosse)  
1 Fl. Dr. Oetker Bittermandelaroma

Alle Zutaten mischen, Kügeli formen, in Puderzucker rollen.

14 Min. bei 180° C in Ofenmitte backen (nicht länger!)



(2 Bleche)



Mit dem Kaffeelöffel portionieren....



.... auf Puderzucker mit den Fingern ....



.... runde Kügeli formen.



Mit genügend Abstand auf Backblech legen