

KOCHABEND 9. Januar 2002
Tisch 1

Thema Canapes

Diverse Saucen & Variationen

Dessert :

Mohr im Hemd



WIR WÜNSCHEN ALLEN EIN GUTES JAHR 2002

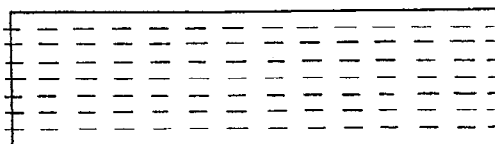
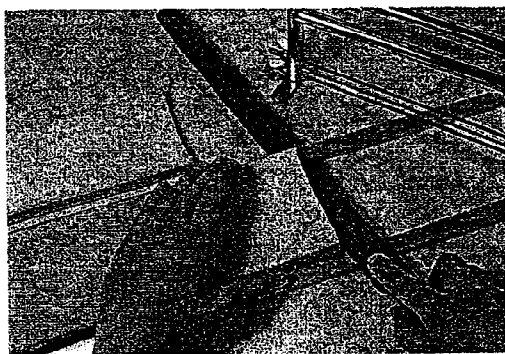
Tisch 1

Reihen RÄCHE

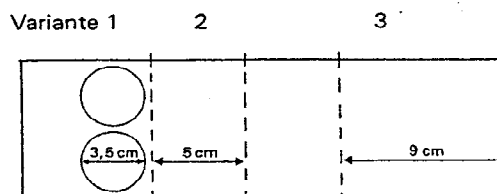
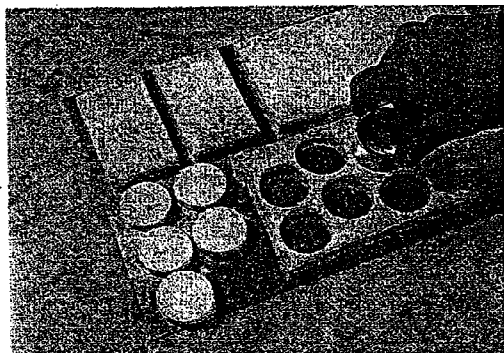
CANAPES

Die Wahl des Brotes	
	<p><u>Möglichkeiten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Toastbrot - Graham-, Vollkornbrot - Walliserbrot - Briochesbrot - Pumpernickel - Brot mit Schroteinlage - Burebrot <p>Die Wahl des Brotes richtet sich nach der Auflage oder des Aufstriches. Die Brotkruste kann entfernt werden.</p>

Verschiedene Formen und Grössen



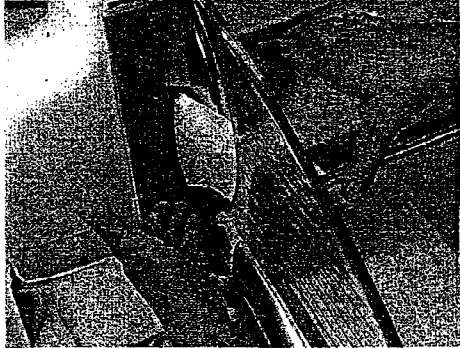
Tranchen à 1 cm schneiden. Durch das Schneiden in Lagen mit Stäben oder auch mit der Biscuitsäge kann eine grössere Fläche mit Streichbutter bestrichen werden.



Die bestrichenen Scheiben können nach Wunsch vier-, rechteckig oder auch rund ausgestochen werden. Ausstechresten werden für Wurstweggenfarncen wiederverwendet.

Dollen Höche

Eine weitere Möglichkeit



Toastbrot mit Aufschneidmaschine aufschneiden.

Verschiedene Schneidevarianten			
für Canapes und Sandwiches	für Barbrötli	für Canapes	für Amuses-Bouches kann auch längsweg geschnitten werden

Der Aufstrich

Es können aromatisierte Butter, Butteraufstrichmasse, Mayonnaise in verschiedenen Varianten und Quark verwendet werden

Der Belag und die Füllung

Wir unterscheiden verschiedene Gruppen:

Vegetarische Brötchen:

Gemüse, Salate, Käse, Quark, Früchte, Buttermischungen, Eier, Eierschwämme, Pilze

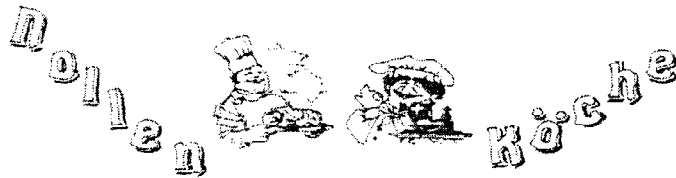
Brötchen mit Fleisch:

Salami, Schinken, Braten, Wild, Poulet, Gänseleber, Coppa, getrocknetes Fleisch, Rohfleisch, Lyoner, Leberwurst, Tartar, Speck

Brötchen mit Fisch:

Lachs, geräucherte Forellen, Sardinen, Crevetten, Thon

Das Sortiment sollte ausgeglichen sein, wobei auch zwischen den einzelnen Gruppen kombiniert werden kann.



STREICHBUTTER ZUM AUFSTREICHEN ODER DRESSIEREN

Streichbutter (4000 g)

3400 g Vorzugsbutter
450 g Wasser
30 g Gewürzsalz
50 g Worcestersauce
70 g franz. Senf

zusammen schaumig rühren

Gewürzsalz (1120 g)

1000 g Salz
50 g Pfeffer
50 g Muskat
20 g Nelkenpulver

VERSCHIEDENE ABLEITUNGEN VON STREICHBUTTER

Meerrettichbutter (500 g)

400 g Streichbutter
100 g Meerrettich, fein geraspelt
Gewürz, Zitronensaft

Senfbutter (500 g)

400 g Streichbutter
100 g Senf, scharf
Zitronensaft, Worcestersauce

Käsebutter (500 g)

200 g Streichbutter
240 g Weichkäse
60 g Mayonnaise
Pfeffer, Salz, Paprika

Käse-Quarkbutter (450 g)

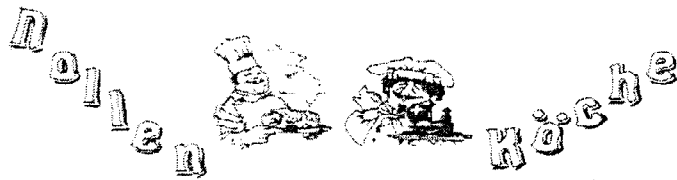
100 g Streichbutter
150 g Speisequark
200 g Tilsiter, gerieben
Schnittlauch, fein gehackt
Gewürzsalz

Sardellenbutter (500 g)

480 g Streichbutter
10 Sardellenfilets, püriert
Worcestersauce
wenig Cayennepfeffer
10 g Zitronensaft

Gänseleberbutter (500 g)

200 g Streichbutter
300 g Gänseleber (Parfait)
Cognac
Cayennepfeffer, Salz



Schinkenbutter (500 g)

350 g Streichbutter
150 g Schinken, gekocht, püriert
Prise Paprika
Prise weisser Pfeffer
Selleriesalz

Schinken-Käsebutter (500 g)

200 g Streichbutter
100 g Greyerzer, gerieben
120 g Schinken, gehackt
80 g Rahm
Gewürzsalz

Lachsbutter (500 g)

300 g Streichbutter
200 g Lachs, geräuchert

Kräuterbutter (500 g)

440 g Streichbutter
40 g frische Kräuter, gehackt
(Petersilie, Kerbel, Estragon,
Schnittlauch)
wenig Spinat (Farbe)
15 g Zitronensaft
5 g Gewürzmischung

Schinkenmousse (500 g)

160 g Streichbutter
300 g Schinken, püriert
5 g Cognac
10 g Madeira
Paprika, Salz
25 g Mayonnaise

Eiermousse (500 g)

150 g Streichbutter
300 g Eigelb, hartgekocht, durch Sieb
passiert
Cognac
20 g Madeira
Paprika, Salz
30 g Mayonnaise



DIE MAYONNAISE

Mayonnaise (2340 g)

- 240 g Eigelb
- 25 g Senf
- Worcestersauce
- 20 g Salz
- wenig Pfeffer
- 15 g Aromat
- 40 g Essig oder Zitronensaft
- 2000 g Speiseöl

Herstellung

Eigelb, Senf, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Aromat, Essig miteinander verrühren. In feinem Strahl Öl zugießen.

Tips

- Alle Zutaten sollten Raumtemperatur aufweisen
- Herstellung im Mixer: Ganze Eier anstelle von Eigelb mit sämtlichen Zutaten mixen. Das Öl in feinem Strahl, dann nach und nach in grösseren Mengen einrühren.

VERSCHIEDENE ABLEITUNGEN VON MAYONNAISE

Sauce Remoulade (1190 g)

- 1000 g Mayonnaise
- 100 g Essiggurken
- 50 g Kapern
- 30 g Senf
- 10 g Sardellen
- Petersilie
- Kerbel, Estragon

Sauce Tartar (1650 g)

- 1000 g Mayonnaise
- 300 g Eier, gekocht, gehackt
- 60 g Cornichons
- 35 g Kapern
- 90 g Zwiebeln
- 15 g Petersilie
- 100 g Rahm, geschlagen
- Gewürz, Worcestersauce
- 50 g Kräuteressig

Sauce Calypso

Mayonnaise mit Ketchup, mit Cognac oder Whisky abgeschmeckt



Schnittlauchmayonnaise

Mayonnaise mit viel frisch geschnittenem Schnittlauch

Sauce Verte (392 g)

- 300 g Mayonnaise
- 2 g Kerbel
- 5 g Schnittlauch
- 5 g Petersilie
- Salz, Pfeffer, Worcestersauce
- 80 g Spinat, blanchiert

Sauce Curry (225 g)

- 100 g Mayonnaise
- 50 g Rahm
- 50 g Naturjoghurt
- 25 g Orangensaft
- 1 Prise Curry

Cocktailsauce (370 g)

- 300 g Mayonnaise
- 50 g Ketchup
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Cognac
- Zitronensaft
- 20 g Meerrettich

Gemüsemayonnaise

Mayonnaise mit Gemüse wie Karotten, Kartoffeln, gekochte Bohnen in Stücke geschnitten sowie Erbsen (Verhältnis 1:1)

Italienischer Salat

Wie Gemüsemayonnaise, zusätzlich mit Kapern, Sardellen und Schinkenstückchen

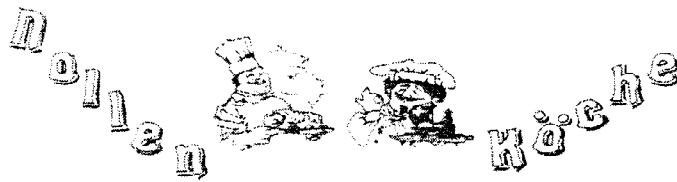


Russischer Salat

Wie italienischer Salat, zusätzlich mit Hummer oder geräuchertem Lachs in Stücke geschnitten

Sauce Ailloli

Knoblauch pürieren, mit Eigelb vermischen und der Mayonnaise begeben (evt. etwas heisses Wasser, damit die Sauce nicht gerinnt)



Mohr im Hemd

(10-12 Portionen)

Zutaten:

100 g Schokolade (Kuvertüre)
6 Eigelb
100 g Zucker
Mark einer halben Vanilleschote
100 g geschälte Mandeln
50 g Semmelbrösel
6 Eiweiss
Eine Puddingform von 1,2 l
Inhalt
Butter zum Ausstreichen
Puderzucker zum Ausstreuen

Zubereitung:

- ◆ Die Puddingform mit der weichen Butter sorgfältig ausstreichen und mit Puderzucker ausstreuen.
- ◆ Die Schokolade im Wasserbad auflösen und mit den Eigelben, dem Vanillemark und der Hälfte des Zuckers schaumig rühren.
- ◆ Die Mandeln fein reiben und mit den Semmelbröseln vermischen.
- ◆ Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker zu einem steifen Schnee schlagen.
- ◆ Etwa $\frac{1}{4}$ des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren und dann den übrigen Eischnee und die Mandelbröselmischung vorsichtig unterheben.
- ◆ In die vorbereitete Form füllen. In das Wasserbad stellen (der Wasserspiegel sollte bis etwa 2 cm unter dem Rand reichen) und im Ofen bei 170°C 35-40 Minuten garen. Das Wasser darf nicht kochen, sondern sollte immer unter dem Siedepunkt gehalten werden.
- ◆ Danach kann er mit halbsteif geschlagener Sahne oder mit heisser Schokoladensauce serviert werden.