



**Kochabend vom 25. September 2013**

**«Apéro-Riche«**

**Wir tauchen ein in die grosse Welt des «Apéro-Riche»**

**Menü**

**Diverse**

**«Apéro – Riche»**

**(der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt)**

**jobfactory |**



## Einige Vorschläge (nicht abschliessend)

### ½ Muscheln mit Butter gratiniert

500g Muscheln  
150g Butter  
30g Petersilie  
3g Ras el hanout  
30g Schalotte fein gehackt  
25g Paniermehl  
15g Kerbel  
5g Estragon  
5g Senf  
5g Pfeffer

Muscheln öffnen

Butter mit alle Produkte  
mischen

½ Muschel mit Butter füllen und  
im Ofen 200° C gratinieren

---

### Gefüllte Artischockenboden

10 Artischocken Bode  
400g Pilze paniert  
30g Butter  
4 Schalotten  
100g Reibkäse  
60g Walnuss gemahlen

Im einer heissen Pfanne Butter  
und Pilzen braten bis es keine  
Saft mehr gibt. Salz und Pfeffer  
hinzufügen. Pilze mit Walnuss  
und ½ Reibkäse mischen.  
Artischockenboden mit  
Mischung füllen. ½ Reibkäse  
auf die Artischocken tun und  
12-15 min im Ofen backen

---

### Ananas a la francaise

1 Ananas  
200g Zucker  
50g Butter  
100g Balsamico Essig  
Wasser

Ananas in Scheiben schneiden  
und mit Butter in der Pfanne  
braten.

---

## **Blinica 50 Stk.**

250 ml Milch  
10g Hefe  
250g Buchweizenmehl  
(ersatzweise normales Mehl)  
½ TL Salz + Zucker  
10g Butter  
1 Eigelb

Alles zu einem glatten Teig  
verarbeiten,  
dann dosiert mit einem TL in  
Pfanne ausbacken

200° C gratinieren

---

## **Schoggimousse**

400g Kuvertüre → schmelzen  
Rahm 500g → aufschlagen  
30 g Zucker  
1 TL Cognac  
150g Eier

Eier + Zucker auf Wasserbad  
kalt +warmschlagen  
→Kuvertüre dazu

Sahne unterheben

Kühlstellen

---

## **Mini Käse Muffins**

300g Mehl  
1 TL Backpulver  
3 Eier  
200g Reibkäse  
15 cl Milch  
130 Butter flüssig

Alles von oben nach unten  
nacheinander zufügen und zu  
einem Teig verarbeiten

In Muffin Formen geben  
bei 180°C ca. 10-20 min backen

---

## **Spitzbuben mit Gorgonzola**

475g Mehl  
315g Butter  
30g Vollei  
Zitronenraps  
Salz Prise  
150g Gorgonzola

Mehl + Ei + Zitronenraps +Salz →Teig  
erstellen

Kühlstellen ca. 1 Nacht

ca. 3mm auswallen und mit rundem  
Ausstecher Plätzchen ausstechen bei der  
Hälfte die Mitte mit einer Spritzhülle  
ausstechen und 160°c-170°C ca. 15 min  
backen danach mit Gorgonzola  
bestreichen und Spitzbuben fertigstellen

---

## Weissweingelee

685g Weissweingelee  
270g Zucker  
20g Zitronensaft  
30g Gelatine

Gelatine quellen lassen (kalt Wasser)  
Weisswein + Zucker + Zitrone aufkochen  
Gelatine darin auflösen. Kühlstellen im Gals füllen oder  
als ganzes Kühlstellen → Dann Würfeln

Für Portweingelee: die ½ Menge Weisswein mit  
Portwein ersetzen

Für Orangengelee: die ½ Menge Weisswein mit  
Orangensaft ersetzen mit Cointreau oder Grand  
Marnier parfümieren

---

## Empanadas mit Hackfleisch

200g Hackfleisch  
½ Zwiebel }  
½ Chili } fein hacken  
½ Teelöffel Paprika  
1 Eier

Mischen mit Salz Pfeffer würzen  
Kühlstellen

Teig

325g Maismehl  
550g Mehl  
40g Butter 425g Wasser  
1 TL Backpulver

---

## Tomaten

4 Tomaten  
2 Blatt Gelatine  
100gr Rahm ca.  
Evtl. nicht alles  
Salz, Pfeffer, Chili

Tomaten blanchieren, Haut entfernen  
+ Kerngehäuse, Gelatine einweichen  
+ mixen  
+ Rahm zu 90% schlagen.  
Gelatine ausdrücken mit etwas Rahm flüssig machen  
unter die Tomaten geben.  
Rahm zufügen mit Gewürzen abschmecken.  
In schräg gestellte Gläser füllen z. B. Salz oder in  
Eierkarton 2h Kühl stellen mit gehackten Tomaten  
Avocados und Crevetten dekorieren. Je mehr Sahne  
umso heller die Mousse man kann etwas weniger  
Sahne nehmen oder 1 TL Tomaten Konzentrat  
hinzufügen und 2-erlei Mousse im Glas

**Impressionen...**



Lebensmittelkontrollamt / Mittwoch, 26. September 2013

**Benjamin Will**

<b>Kalte Häppchen</b>	Gebratener Thunfisch auf Avocadoöl Rohkostsalat mit Käsekruste auf Eis Tomatenmousse mit Avocado Gefüllte Champignons	im Glas Löffelgerät im Glas Fingerfood
<b>Warme Häppchen</b>	Auberginentasche mit Tomaten und Mozzarella Schneeflockentorten und Mascarponecreme Linsensalat	Fingerfood Fingerfood Fingerfood
<b>Süßes</b>	Zwei Mousse	im Glas









