

## Lange Nacht 04.11.2011

### Party-Frikadellen

Zutaten für 80-100 Frikadellen

6 Scheiben	Toastbrot
3000 g	Hackfleisch vom Rind
6	Eier
6 TL	Senf
6 TL	Tomatenketchup
6 Spritzer	Tabasco
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver



Das Toastbrot in Wasser einweichen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Ei, Senf, Ketchup, das ausgedrückte Brot sowie die Gewürze dazu geben. Mit einer Gabel den Fleischteig kneten, abschmecken. Minifrikadellen formen und in einer Pfanne in etwas Öl braten.

### Hüttenkäse Schnecken

Zutaten für 30 Schnecken

960 g	Blätterteig, rechteckig
600 g	Hüttenkäse, (Cottage Cheese)
300 g	Käse
6	Eier
3 Bund	Kräuter, nach Wahl
	Pfeffer
	Salz
n. B.	Gewürze



Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 200° - 210° C vorheizen und Blätterteig vorbereiten. Kräuter waschen, fein hacken, mit dem Hüttenkäse und Käse vermischen. Mit Pfeffer, wenig Salz und Gewürzen nach Belieben kräftig abschmecken. Eier verquirlen und dazu geben. Alles auf die Blätterteigplatte verstreichen und von der langen Seite her aufrollen. Rolle in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, vorsichtig die Scheiben auf das vorbereitete Blech legen, evtl. die Schnecken zurecht drücken und im Ofen ca. 30 - 35 Min. backen. Statt körniger Frischkäse kann auch normaler Frischkäse oder Ricotta verwendet werden. Ganz pfiffig wirds mit Schnittlauch oder Bärlauch als Kräuter.

## Feine Forellentaler

Zutaten für 50 Taler

500 g	Forellenfilets
250 g	Schlagsahne
	Salz und Pfeffer, weißer
2 TL	Meerrettich (Sahnemeerrettich)
500 g	Pumpernickel, runde
1 Bund	Petersilie, glatte
n. B.	Kaviar (Keta-Kaviar) zum Garnieren



Das Forellenfilet mit dem Schneidstab des Handrührgerätes in der Sahne pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Pumpernickel spritzen. Mit Petersilienblättchen und Kaviar garnieren.

## Hähnchenschnitzel

Zutaten für 40 kl. Schnitzel

20	Hähnchenschnitzel
10	Eier
	Mehl
	Semmelbrösel
	Schweineschmalz
	Butter
5 EL	Geschlagene Sahne
	Salz, Pfeffer



## Melonenschiffchen mit Schinken

Zutaten für 32 Schiffchen

2 m.-große oder 4 kleine	Honigmelonen
4 Pck.	Schinken, roh
	Blattsalat



Melone halbieren und die Kerne heraus löffeln. Anschließend die Hälften noch mal teilen und jedes entstandene Stück erneut. Also quasi die ganze Melone 8-teiln! Klassisch sind die Schinkenscheiben etwas zusammengelegt und mit einem Zahnstocher auf die Mitte der Melone gespickt! Auf Salat anrichten.

## Gefüllte Champignons mit Hüttenkäse und Schinken

Zutaten für 32 Champignons

32 m.-große	Champignons
32 TL	Frischkäse, körniger
8 Scheibe/n	Schinken, geräuchert
8 Prise	Salz
8 Prise	Pfeffer, aus der Mühle
	Chiliflocken



Die Champignons säubern und den Stiel auslösen. In die nun entstandene Kuhle den körnigen Frischkäse geben. Den Schinken in vier Teile reißen und auf den Frischkäse legen, möglichst hoch. Salz und frisch gemahlene Pfeffer darüber geben und, wer es mag, einen Hauch Chiliflocken.

## Toskanischer Hähnchenauflauf

Zutaten für 20 Personen

	<b>Für die Marinade:</b>
15 EL	Olivenöl
5 EL	Honig
15 EL	Sojasauce
15 EL	Chilisauce
5 TL	Preiselbeeren (aus dem Glas)
15 EL	Ketchup
4000 g	Kartoffel(n), klein
5 große	Zwiebel(n)
10 Zehe/n	Knoblauch
2500 g	Hähnchenfilet
15	Tomate(n)
15 Zweig/e	Rosmarin
5 Zweig/e	Thymian
1 ¼ Liter	Hühnerbrühe
	Olivenöl zum Braten, für die Form



Die ersten sechs Zutaten für die Marinade mischen und die gewaschenen, halbierten und getrockneten Hähnchenfilets hineinlegen. Mindestens 1 Std. darin marinieren (geht auch über Nacht). Kartoffeln schälen, größere Knollen halbieren und in Olivenöl ca. 10 Min. von allen Seiten braun braten. Knoblauch schälen und klein hacken. Die Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften in Ringe schneiden. 5 Zweige Thymian und 5 Zweige Rosmarin waschen und hacken. Die gebratenen Kartoffeln in eine mit Olivenöl ausgestrichene Auflaufform geben. Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Kräuter im Bratfett andünsten, dann über die Kartoffeln

geben. Das Fleisch mit der Marinade über die Kartoffeln geben und im Backofen bei 200° Grad ca. 15 Min. backen. Dann heiße Hühnerbrühe angießen, die Tomaten und restliche Rosmarinzwige im Auflauf verteilen und weitere 30 Min. im Ofen garen.

## Straßburger Auflauf

Zutaten für 20 Personen

2000 g	Bandnudeln (oder andere Sorte nach Wahl)
10 große	Zwiebel(n), gewürfelte
20 EL	Öl
2500 g	Hackfleisch, gemischtes
1 ¼ Liter	Wein, rot
50 EL	Tomatenmark
5 TL	Thymian
5 TL	Cayennepfeffer
15 TL	Salz
10 Becher	Sahne
1000 g	Käse nach Wahl, geriebener



Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Anschließend abschütten. Gleichzeitig die in Würfel gehackte Zwiebel im Öl anbraten, dann das Hackfleisch dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und mit Tomatenmark, Thymian, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Dann die Nudeln unterheben. Das Ganze in eine gefettete Auflaufform geben. Käse und Sahne darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 25 - 30 Minuten überbacken. Heiß servieren.

## Vegetarischer Nudelaufbau

Zutaten für 14 Personen

1750 g	Penne
4 Tube/n	Tomatenmark, ungewürztes
15 Zehe/n	Knoblauch
1400 ml	Sahne
14	Tomate(n)
875 g	Käse (Gouda oder Mozzarella), geriebener
350 ml	Olivenöl
n. B.	Kräuter, italienische Art
	Salz und Pfeffer



Zuerst die Penne so lange in Salzwasser kochen, bis sie gut bissfest sind. Anschließend abtropfen lassen. Für die Sauce Olivenöl, Sahne, die ganze Tube Tomatenmark, Kräuter und Gewürze miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und zu der Sauce geben. Je nach Geschmack mehr oder weniger Olivenöl und Knoblauch begeben. Die Nudeln mit der Sauce gut vermischen und in eine sehr große Auflaufform geben. 1/3 von der Käsemenge unter die Penne mischen. Anschließend die

Tomaten vierteln und auf die Penne legen. Danach den Käse oben drüber streuen und in den Backofen schieben. Den Auflauf ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft überbacken, bis der Käse schön zerlaufen ist. Sofort servieren.

## Bunter Bauernsalat

Zutaten für 16 Personen

2 Kopf	Salat (Römischer Salat)
8	Fleischtomate(n) (400 g)
2	Salatgurke(n)
8 kleine	Paprikaschote(n), grün
8 kleine	Zwiebel(n), weisse
800 g	Feta-Käse
400 g	Oliven, schwarze
12 EL	Essig (Weinessig)
16 EL	Öl (Olivenöl)
2 TL	Oregano, getrocknet
	Salz
	Pfeffer



Den Salat zerlegen, waschen, zerpfücken und abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, Strünke entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Gurke gründlich waschen, der Länge nach vierteln und in grössere Würfel schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln pellen und in feine Ringe schneiden. Den Feta in mundgerechte Stücke würfeln. Für die Marinade den Essig mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Oregano verrühren, bis das Salz sich vollkommen gelöst hat. Dann erst das Olivenöl unterrühren. Alle Salatzutaten, ausser den Käse, in einer Schüssel vermengen, die Marinade zugeben und gut vermischen. Die Fetawürfel oben auf dem Salat verteilen.

## Apfel-Möhren-Salat

Zutaten für 16 Personen

4000 g	Möhre(n)
8	Apfel
8 Prise	Zucker
4 TL	Salz
4 TL	Pfeffer
8 EL	Zitronensaft
8 TL	Essig
8 EL	Öl
16 EL	Sahne



Die Möhren und den Apfel fein raspeln und in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gut vermengen und mindestens eine halbe Stunde lang ziehen lassen.

## Salat mit Honig-Champignons

Zutaten für 15 Personen

1250 g	Champignons
500 ml	Orangensaft (Bio)
2 ½ m.-große	Zwiebel(n)
5	Knoblauchzehe(n)
	Öl und Butter
	Salz und Pfeffer
1250 g	Feldsalat oder 1 - 2 Salatköpfe
2 ½	Orange(n) (Bio)
500 g	Parmesan, am Stück
	Balsamico
	Olivenöl
	Gewürze nach Geschmack
	Zucker
	Honig



Den Salat normal putzen und waschen, eine saure Salatsoße herstellen aus der klein geschnittenen Zwiebel, Balsamico Essig, Olivenöl und Knoblauchzehen. Mit Salz und Pfeffer und weiteren Gewürzen nach eigenem Geschmack würzen. Die orange sorgfältig schälen. Den Orangensaft einkochen auf ca. 1/3 bis 1/4 seiner Menge. Die Pilze vierteln, in Butter mit etwas Öl mit Salz und Pfeffer anbraten, wenn sie fertig sind, eine Prise Zucker überstreuen und mit ca. 2-3 Esslöffeln Honig in der Pfanne übergießen, umrühren, das Ganze sollte leicht karamellisieren. Den Salat in die Salatsoße geben, vermischen, dann die Pilze auf dem Salat "häufchenweise" verteilen und mit dem eingedickten Orangensaft übergießen. Dünne Orangenscheiben auflegen. Reichlich Parmesan klein hobeln und die Parmesanstücke auf den Salat geben.

## Mascarponecreme mit Mandarinen

Zutaten für 24 Personen

2000 g	Mascarpone
20	Ei(er), davon das Eigelb
20	Ei(er), davon das Eiweiß
8 EL	Zucker
4	Vanilleschote(n)
4 Schuss	Marsala oder Ahornsirup
1000 g	Sahne
6 kl.	Dosen Mandarinen



Mascarpone mit 20 Eigelb, 8 EL Zucker und dem Mark aus 4 Vanillestangen schaumig rühren und mit einem Schuss Marsala oder Ahornsirup verrühren - lange rühren!  
 Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Kühl stellen. Vor dem Servieren schichtweise Creme und Mandarinen in gekühlte Schüsseln geben..

## Zitrus Panna Cotta

Zutaten für 28 Personen

1400 ml	Sahne
1400 ml	Milch, 3,5 %
7	Orange(n), Bio, die Schale
7	Zitrone(n), Bio, die Schale
7	Limette(n), Bio, die Schale
700 g	Zucker, nach Belieben
21 Blätter	Gelatine
1400 g	Schmand
30	Gläser



Sahne, Milch mit dem Zucker und der Schale der Früchte zum Kochen bringen. Gelatine einweichen. Nachdem die Flüssigkeit gekocht hat, von der Herdplatte ziehen und ein paar Minuten warten. Die ausgedrückte Gelatine einrühren und wenn man möchte, durch ein feines Sieb gießen. Nun den Schmand mit einem Schneebesen unter die Flüssigkeit rühren und in passende Dessertgläser oder Förmchen umfüllen. Für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Panna Cotta ganz durchgekühlt ist. Ausgarnieren mit Physalis und frischer Minze.