

Anzahl	4.00 Port.
Preis	20.48 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Für den ersten Service

Pikante - Oliven

80 g	Oliven, schwarz, mit Stein
80 g	Oliven, grün, mit Stein
40 g	Knoblauch, geschält
1 g	Dillspitzen
1 g	Thymian, frisch
1 g	Oregano, frisch
1 g	Fenchelsamen
60 g	Olivenöl, kalt gepresst



Vorbereitung

- Oliven gemischt der länge nach bis zum Stein einschneiden.
- Kräuter grob hacken.

Zubereitung

- Alle Zutaten in ein Glas füllen.
- Mit Olivenöl beigiessen dass alles bedeckt ist und verschliessen.
- Mehrere Tage oder Wochen im Kühlschrank lagern.
- Die Oliven abtropfen lassen und für Salate oder Appetithäppchen verwenden.

Sardellen mariniert

160 g	Sardellenfilets, abgetropft
30 g	Zitronensaft, frisch
3 Stk	Knoblauchzehen, in Scheiben
10 g	Petersilie, glattblättrig, frisch
30 g	Olivenöl Extra Vergine



Zubereitung

- Sardellen mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen oder mit HH-Papier abtupfen.
- Mit Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl mischen. Petersilie darauf verteilen.

Peperoni-Tomaten Dip mit Chicoree

60 g	Peperoni im Glas à 180 g, abgetropft
60 g	Tomaten, getrocknet in Öl, abgetropft
30 g	Mandelblättchen
1.0 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
20 g	Sherryessig
2 g	Paprika, geräuchert
30 g	Olivenöl, kalt gepresst
4 g	Basilikumblätter, frisch
80 g	Chicorée



Vorbereitung

- Mandelblättchen ohne Fett leicht rösten.

Zubereitung

- Peperoni und 3 EL des aufgefangenen Öls mit den restlichen Zutaten fein purieren.

Anrichten

- Chicoree waschen und rüsten.
- Dip auf die Chicoreeblätter anrichten.

Anzahl	4.00 Port.
Preis	20.48 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



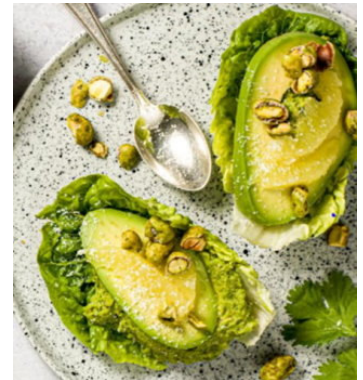
Für den zweiten Service

Erbсли - Hummus auf Salatblätter

10 g	Olivenöl Extra Vergine
20 g	Zwiebeln, feingehackt
50 g	Wasser
150 g	Erbsen grün TK
20 g	Martini Bianco
20 g	Pesto ai pistacchi
20 g	Limettensaft, frisch
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle

für die Garnitur

40 g	Kopfsalatherz
80 g	Feta (griechischer Schafskäse)
1 Stk	Zitronen, Bio
80 g	Avocados, geschält
10 g	Wasabi-Nüsse
10 g	Koriander, frisch



Vorbereitung

- Salatblätter ablösen, waschen und trockenschleudern.
- Feta kurz gerieren und dann lässt er sich besser fein reiben.
- Zitrone filetieren.
- Wasabi-Nüsse grob hacken.
- Avocado in feine Scheiben schneiden.
- Korianderblätter abzupfen.

Zubereitung

- Öl in einer Pfanne erwärmen.
- Zwiebel und Erbsli kurz andämpfen. - Wasser und Martini dazugießen, fast vollständig einköcheln.
- Pesto und Limettensaft begeben.
- Erbsli pürieren, salzen, auskühlen.

Anrichten

- Erbsli-Hummus auf Salatblättern verteilen.
- Avocado darauflegen, Feta darüber streuen.
- Pistazien, Zitronenfilets und Koriander darauf verteilen.

Taramosalata Fischrogendip, Griechenland

40 g	Forellenrogen, Glas
150 g	Süsskartoffeln, geschält
100 g	Zwiebel gehackt
25 g	Schalotten, geschält, feingehackt
30 g	Zitronensaft
80 g	Olivenöl Extra Vergine

Vorbereitung

- Süsskartoffeln in Stücke schneiden und kochen.

Zubereitung

- Kartoffeln, Zwiebeln und Zitronensaft mit dem Stabmixer pürieren.
- Langsam Oliven- oder Sonnenblumenöl zugießen und zu einer dickflüssigen Crème mixen.
- Fischrogen unterrühren.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	20.48 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Ziegenkäsemousse mit Sesam, Gricenland

150 g	Xinotiri oder Ziegenfeta
50 g	Joghurt, griechisch, nature
40 g	Buttermilch
1 x	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
3 g	Sesamsamen, schwarz

Beilage

5 g	Sesamsamen, schwarz
60 g	Olivenöl Extra Vergine

Vorbereitung

- Feta zerbröckeln.

Zubereitung

- Feta zusammen mit Joghurt und Buttermilch mit dem Stabmixer zu einer cremigen Mousse pürieren.
- Mehr Käse oder Buttermilch begeben, je nachdem wie fest oder flüssig die Mousse sein soll.
- Sesam daruntermischen, mit Pfeffer abschmecken.
- Kühl stellen.
- Zum Servieren mit einem Löffel Portionen abstechen.
- Mit Sesam bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.



Libanesische Pita

220 g	Halbweissmehl
5 g	Hefe, trocken, Beutel à 7g
50 g	Wasser, lauwarm
50 g	Milch, lauwarm
5 g	Salz
5 g	Zucker
10 g	Olivenöl Extra Vergine

Vorbereitung

- Teigzutaten erst in einer Schüssel und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Teig mit einem feuchten Tuch bedeckt 30-60 Min. um das Doppelte aufgehen lassen.
- Aus dem Teig 8 Ballen formen und nochmals 15 Min. ruhen lassen.

Zubereitung

- Ofen auf 250°C vorheizen.
- Ein Backblech mit der Kehrseite nach oben im Ofen erhitzen.
- Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.
- Einen Teigballen vorsichtig aufnehmen und gleichmässig zu einem 2mm dicken Fladen ausrollen.
- Ausgerollte Fladen zwischen Tücher legen.
- Je 1-2 Flade auf das Backblech legen und etwa 4 Min. backen.
- Bei gutem Gelingen blasen sich die Fladen vollständig auf.
- Die Brote sollen hell und weich bleiben.
- Fertige Fladenbrote in ein Tuch wickeln, damit sie nicht austrocknen.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	20.48 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Für den dritten Service

Calamar mit der Tinte, Türkei

250 g	Calamares, Tuben
3 g	Tintengranulat von Tintenfisch
50 g	Wasser
50 g	Rotwein
1 Stk	Knoblauchzehen, gepresst
20 g	Olivenöl Extra Vergine
20 g	Aceto balsamico rot / Balsamessig
1 Stk	Basilikumzweig

Vorbereitung

- Calamares in 2x3 cm grosse Stücke schneiden.

Zubereitung

- In einem Topf Wasser, Rotwein und Tinte aufkochen.
- Calamares dazugeben und etwa 1 Std. auf mittlerer Hitze weich kochen.
- Knoblauch mit Olivenöl und Balsamico verrühren.
- Calamares mit etwas Saft in eine Schüssel geben.
- Sauce daruntermischen, mit Basilikum dekorieren.



Taboulé

10 g	Olivenöl Extra Vergine
25 g	Bulgur (geschroteter Hartweizen)
75 g	Wasser
25 g	Granatapfelkerne
50 g	Stangensellerie, gerüstet
50 g	Salatgurke, frisch, gerüstet
10 g	Petersilie, glattblättrig, frisch
10 g	Pfefferminz, Blattspitzen
0.5 Stk	Zitronen, Saft und Zeste
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung

- Stangensellerie und Salatgurke fein würfeln.
- Petersilie und Pfefferminze fein schneiden.

Zubereitung

- Öl in einer Pfanne warm werden lassen.
- Bulgur begeben, andünsten.
- Wasser dazugießen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln.
- Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen.
- Granatapfelkerne und alle restlichen Zutaten begeben, mischen, würzen.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	20.48 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Lammhackfleischbällchen, Libanon

60 g	Zwiebeln, feingehackt
2 Stk	Pfefferminz, Zweige
2 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
50 g	Magerquark
5 g	Koriander, frisch
5 g	Petersilie, gekraut, frisch
300 g	Lammhackfleisch
2 g	Kreuzkümmel, gemahlen
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 Stk	Rosmarinzweige
1 x	Rapsöl zum Braten



Vorbereitung

- Zwiebeln und Kräuter fein hacken.

Zubereitung

- Zwiebeln, Kräuter, Hackfleisch und Gewürze in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen.
- Aus der Masse Bällchen formen und auf die Rosmarinzweige spießen.
- Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und die Köfte darin von allen Seiten für etwa 6 Min. anbraten.

Hähnchen-Mezze in Tahini-Kokos-Sauce , Libanon

200 g	Pouletbrüstchen, ohne Haut
15 g	Fettstoff zum Braten
75 g	Wasser
30 g	Sesampaste, Tahini
50 g	Kokosmilch, ungesüsst
5 g	Ingwer, frisch, fein gerieben
5 g	Chilisauce
10 g	Pfefferminzblätter, frisch
20 g	Sojasauce
20 g	Zitronensaft, frisch
1 x	Paprika, rosenscharf



Vorbereitung

- Die Pouletbrüste trocken tupfen und in mundgerechte Stücke scheiden.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Pfefferminze fein schneiden.

Zubereitung

- Öl in der Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin goldbraun anbraten.
- Für die Tahini-Kokos-Sauce alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen.
- Alles 2 Min. köcheln lassen.
- Die Sauce zu dem Hühnchen in die Pfanne geben und vermengen.
- Alles 2 Minuten köcheln lassen.

Anzahl	4.00 Port.
Preis	20.48 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Für den vierten Service

Türkische Tee Feigen

4 Stk	Feigen, getrocknet
40 g	Mandelmus
30 g	Pfefferminztee
20 g	Mandelblättchen

Zubereitung

- Feigen quer halbieren und mit Mandelmus bestreichen.
- Etwas Tee und Mandelplättchen darauf verteilen und die Hälften wieder zusammenfügen.



Süsse Spinat Gries Schnitten , Türkei

40 g	Blattspinat, frisch, gerüstet
150 g	Milch
50 g	Wasser
40 g	Weizengriess
30 g	Zucker
5 g	Maizena, Maisstärke
5 g	Vanillezucker
1 Stk	Pfefferminz, Zweige

Vorbereitung

- Spinat waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken.
- Mit der Hälfte der Milch fein pürieren.

Zubereitung

- Maizena in etwas kalter Milch auflösen.
- Alle Zutaten in einem Topf aufkochen.
- Bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen zu einem dickflüssigen Brei rühren.
- Bei Bedarf etwas Maizena, Griess oder Milch hinzufügen.
- Eine flache Schale (20x20cm) oder Cakeform eiskalt ausspülen.
- Den Brei mithilfe eines Gummischabers hineingiessen und flach streichen (1.5 cm oder höher).
- Abkühlen und fest werden lassen.
- Den Griesspudding auf eine Platte stürzen und in Vierecke, Rhomben oder Schnitten scheiden.
- Mit einem Spachtel portionenweise auf Dessertteller geben und dekorieren.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	20.48 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Zigerkugeln in Zuckersirup, Türkei

200 g	Ricotta
60 g	Vollei, frisch (Stk. 60-70 gr)
20 g	Weissmehl
5 g	Backpulver
5 g	Vanillezucker

für den Sirup

50 g	Wasser
50 g	Zucker
20 g	Zitronensaft, Frisch

Vorbereitung

- Ziger oder Ricotta, Ei, Mehl, Backpulver und Vanillezucker gut vermischen.
- Ofen auf 180°C vorheizen und Blech mit Backpapier auslegen.

Zubereitung

- Aus der Käsemasse Kugeln von ca. 3cm formen (ergibt ca. 20 Stk), auf das Blech legen und leicht andrücken.
- Die Zigerkugeln im Ofen 35 Min. goldbraun backen.
- Zucker, Wasser und Zitronensaft zu einem Sirup einkochen, etwas abkühlen lassen.
- Zigerkugeln aus dem Ofen nehmen und in eine flache Schale legen.
- Den Sirup lauwarm über die heißen Zigerkugeln giessen und mind. 30 Min. einziehen lassen.



Mezze Orientalische Tapas



Anzahl	4.00 Port.
Preis	20.48 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Libanon Shikaf, Fruchtcocktail

für Erdbeer-Smoothie

80 g	Erdbeeren, gerüstet
50 g	Bananen, geschält, Stk. ca. 140 gr

für Ananas-Mango Smoothie

50 g	Mangos, geschält, ohne Stein
50 g	Ananas, Scheiben
50 g	Orangen, Filets

weitere Beilagen

50 g	Erdbeeren, gerüstet
50 g	Ananas, Scheiben
50 g	Kiwi (Stk. 90-110 gr)
50 g	Heidelbeeren frisch
20 g	Nüsse, gemischt
20 g	Honig, flüssig
80 g	Eis (Crushed Ice)

für die Crème

100 g	Mascarpone
30 g	Milch
10 g	Rosenwasser

Vorbereitung

- Smoothies vorbereiten: Für die beiden Smoothie-Sorten die Früchte schälen, klein schneiden und mit einem Pürierstab oder Mixer beide Sorten einzeln nacheinander pürieren und beiseitestellen.
- Die beiden Smoothies nicht mischen.
- Früchte (Es können beliebige Früchte verwendet werden).
- Früchte schälen, entkernen und klein schneiden."
- Mascarpone mit Milch und Rosenwasser zu einer Crème aufschlagen.
- Nüsse grob hacken.

Fertigstellung

- Eis auf Gläser verteilen und erst mit dem Mango Smoothie aufgiessen.
- Anschliessend das meiste des geschnittenen Obst darauf verteilen und dann mit dem Erdbeer Smoothie auffüllen.
- Den Cocktail mit der Crème, den restlichen Früchten, Nüssen und etwas Honig toppen.



Mezze Gerichte oder orientalische Tapas Gerichte.

Vielen Dank allen die dabei waren.

Es hat riesig Spass gemacht wieder einmal gemeinsam zu kochen.

Liebi Grüess
Cyrill