

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller
- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, ein Esslöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen Scampi (Kaisergranat)
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Teelöffel gehackte Zwiebeln
- Sechs Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Je nach Geschmack zwei Esslöffel Pernod

#### Masseinheiten

- 240 g Scampi (Kaisergranat)
- 40 g Butter
- 30 g gehackte Zwiebeln
- 10 cl Weisswein
- 10 cl Vollrahm
- Je nach Geschmack 4 cl Pernod

### Vorgehen

---

- Die Butter in der Flambierpfanne zergehen lassen.
- Die fein gehackten Zwiebeln begeben und kurz glasig dünsten.
- Die Scampi begeben. Werden Riesenkrevett en verwendet, empfiehlt es sich diese zuerst zu sautieren, dann die Zwiebeln beizugeben, da die Garzeit diejenige der zarten Scampi übersteigt und die Zwiebeln zu braun werden können.
- Den Pernod begeben und flambieren.
- Mit Weisswein ablöschen.
- Den Vollrahm begeben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren kurz einkochen, bis die Sauce schön sämig ist.
- Nach Belieben mit etwas Reis anrichten und mit Dill garnieren.

# Z

## Rezepturen

### ■ Scampi oder Riesenkrevetten mit Pernod flambiert (Zutaten für zwei Personen)

#### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller
- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Drei Teelöffel, ein Esslöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch



#### Mise en place Küche

---

##### Löffleinheiten

- Zwei Portionen Riesenkrevetten oder Scampi
- Ein Teelöffel Butter
- Ein Teelöffel Schalotten
- Ein Teelöffel Tomatenkonkassée
- Ein Esslöffel Pernod
- Drei Esslöffel Fischfond
- Sechs Esslöffel Rahm
- Drei Esslöffel Weisswein
- Frische Kräuter

##### Masseinheiten

- 240 g Riesenkrevetten oder Scampi
- 20 g Butter
- 20 g Schalotten
- 20 g Tomatenkonkassée
- 2 cl Pernod
- 5 cl Fischfond
- 10 cl Rahm
- 5 cl Weisswein
- Frische Kräuter

#### Vorgehen

---

- Butter in der Pfanne zerlaufen lassen, Schalotten dazugeben.
- Die Riesenkrevetten in die Pfanne geben.
- Den Pernod in die Pfanne giessen.
- Die Riesenkrevetten flambieren.
- Die Riesenkrevetten warmstellen, den Fond mit trockenem Weisswein ablöschen.
- Tomatenkonkassée in den Fond geben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Sauce mit flüssigem Rahm binden.
- Frische Kräuter hineinstreuen.
- Die Riesenkrevetten begeben.
- Mit den Beilagen auf warme Teller anrichten.

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller
- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Vier Teelöffel, ein Esslöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen Riesenkrevetten oder Scampi
- Zwei Esslöffel Olivenöl
- Zwei Esslöffel Grappa
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Teelöffel gehackte Zwiebeln
- Ein Teelöffel gehackte Knoblauchzehen
- Sechs Esslöffel Chardonnay
- Ein Teelöffel sehr feingehackter Dill

#### Masseinheiten

- 240 g Riesenkrevetten oder Scampi
- 2 cl Olivenöl
- 2 cl Grappa
- 40 g Butter
- 30 g gehackte Zwiebeln
- 10 g gehackte Knoblauchzehen
- 10 cl Chardonnay
- 1 g sehr feingehackter Dill

### Vorgehen

---

- Krevetten mit Salz und Pfeffer würzen.
- Olivenöl erhitzen und Riesenkrevetten anbraten.
- Den Grappa in die Pfanne giessen.
- Die Riesenkrevetten flambieren.
- Die Riesenkrevetten warmstellen.
- Den Bratensatz in der Pfanne mit Butter lösen.
- Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.
- Mit Chardonnay ablöschen und einreduzieren.
- Die Riesenkrevetten begeben.
- Mit gehacktem Dill bestreuen.
- Mit den Beilagen auf warme Teller anrichten.

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller
- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, vier Esslöffel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen Riesenkrevetten oder Scampi
- Zwei Esslöffel Olivenöl
- Zwei Esslöffel Cognac
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Teelöffel gehackte Zwiebeln
- Ein Esslöffel Apfelwürfel
- Ein Esslöffel Bananenwürfel
- Zwei Esslöffel Tomatenkonkassée
- Ein Esslöffel Mango Chutney
- Sechs Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Zwei Esslöffel Kokosflocken
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Currypulver

**Masseinheiten**

- 240 g Riesenkrevetten oder Scampi
- 2cl Olivenöl
- 2cl Cognac
- 40 g Butter
- 30 g gehackte Zwiebeln
- 30 g Apfelwürfel
- 50 g Banannanwürfel
- 40 g Tomatenkonkassée
- 20 g Mango Chutney
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Vollrahm
- 30 g Kokosflocken
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Currypulver

**Vorgehen**

- Butter in der Pfanne zergehen lassen und Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Tomatenkonkassée, Apfelwürfel und Bananenwürfel zugeben und kurz mitdünsten.
- Mit Weisswein ablöschen.
- Mango-Chutney, Currypulver und Kokosflocken begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Vollrahm begeben, die Sauce gut mischen und einreduzieren.
- In einer zweiten Pfanne Riesenkrevetten in heissem Öl anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Cognac begeben und Krevetten flambieren.
- Riesenkrevetten in die Sauce geben, alles kurz erwärmen.
- Mit den Beilagen auf warme Teller anrichten.

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller
- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, vier Esslöffel für Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffeleinheiten**

- Zwei Portionen Riesenkrevetten oder Scampi
- Zwei Esslöffel Olivenöl
- Zwei Esslöffel Cognac
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Teelöffel gehackte Zwiebeln
- Zwei Esslöffel Champignonwürfel
- Ein Esslöffel Oliven in Scheiben
- Zwei Esslöffel Tomatenkonkassée
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Drei Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Salz, Pfeffer

**Masseinheiten**

- 240 g Riesenkrevetten oder Scampi
- 2cl Olivenöl
- 2cl Cognac
- 30 g Butter
- 30 g gehackte Zwiebeln
- 50 g Champignonwürfel
- 20 g Oliven in Scheiben
- 50 g Tomatenkonkassée
- 1 dl Demi-Glace
- 0,5 dl Weisswein
- 1 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

**Vorgehen**

- Butter in der Pfanne zergehen lassen und Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Tomatenkonkassée, Champignon und Oliven zugeben und kurz mitdünsten.
- Mit Weisswein ablöschen.
- Demi-Glace begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Vollrahm begeben, die Sauce gut mischen und einreduzieren.
- In einer zweiten Pfanne Riesenkrevetten in heissem Öl anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Cognac begeben und Krevetten flambieren.
- Riesenkrevetten in die Sauce geben, alles kurz erwärmen.
- Mit den Beilagen auf warme Teller anrichten.

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Teller für benütztes Besteck
- Schüssel für die Herstellung Sauce auf einem Unterteller mit Serviette
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen vorgekochte Spaghetti
- Zwei Teelöffel Butter
- Vier Esslöffel Speck- oder Schinkenstreifen
- Ein Eigelb
- Acht Esslöffel Parmesan (gerieben)
- Sechs Esslöffel Rahm
- Sechs Esslöffel Brühe
- Salz, Pfeffer

**Masseinheiten**

- 200 g vorgekochte Spaghetti
- 40 g Butter
- 80 g Speck- oder Schinkenstreifen
- Ein Eigelb
- 80 g Parmesan (gerieben)
- 1 dl Rahm
- 1 dl Brühe
- Salz, Pfeffer

**Vorgehen**

- In der Glasschüssel Rahm, Eigelb und Parmesan gut vermischen.
- Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Speckwürfel in Butter anbraten.
- Mit Fleischbrühe ablöschen.
- Die vorgekochten Spaghetti begeben und unter ständiger Bewegung erwärmen.
- Rahm-, Ei-, Käsemischung begeben und Hitze sofort reduzieren.
- Spaghetti in der Sauce wenden, bis die Sauce cremig ist. Die Temperatur darf nicht höher gestellt werden.
- Auf einem vorgewärmten Pasta- oder Suppenteller anrichten und garnieren.

### Mise en place Service

---

- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel, zwei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Teller für benütztes Besteck
- Schüssel für die Herstellung Sauce auf einem Unterteller mit Serviette



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen vorgekochte Spaghetti
- Zwei Teelöffel Butter
- Acht Esslöffel geriebener Parmesan
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Ein Eigelb
- Ein Teelöffel gehackter Basilikum
- Salz und Pfeffer

#### Masseinheiten

- 200 g vorgekochte Spaghetti
- 40 g Butter
- 80 g Parmesan (gerieben)
- 10 cl Vollrahm
- Ein Eigelb
- 10 g gehackter Basilikum
- Salz und Pfeffer

### Vorgehen

---

- Vollrahm mit Eigelb und Parmesan in einer Glasschüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen und die noch warmen Spaghetti darin erwärmen (nicht braten).
- Das Saucengemisch begeben und Hitze reduzieren.
- Auf einem vorgewärmten Pasta- oder Suppenteller anrichten und mit gehacktem Basilikum garnieren.

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel, drei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Teller für benütztes Besteck
- Schüssel für die Herstellung Sauce auf einem Unterteller mit Serviette
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen vorgekochte Spaghetti
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Esslöffel gehackter Basilikum
- Zwei Esslöffel gehackte Pinienkerne
- Zwei Esslöffel gehackte Petersilie
- Zwei gehackte Knoblauchzehen
- Fünf Esslöffel Olivenöl
- Sechs Esslöffel frisch geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

**Masseinheiten**

- 200 g vorgekochte Spaghetti
- 40 g Butter
- 10 g gehackter Basilikum
- 10 g gehackte Pinienkerne
- 10 g gehackte Petersilie
- Zwei gehackte Knoblauchzehen
- 5 cl Olivenöl
- 60 g frisch geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

**Vorgehen**

- Basilikum, Petersilie, Pinienkerne und den gehackten Knoblauch in einer Glasschüssel gut vermischen, Olivenöl langsam unter stetigem Rühren begeben.
- Parmesan am Schluss darunterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen und die noch warmen Spaghetti darin erwärmen (nicht braten).
- Das Saucengemisch nach und nach begeben und vermischen.
- Auf einem vorgewärmten Pasta- oder Suppenteller anrichten.



**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel, drei Esslöffel für die Zutaten
- Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Teller für benütztes Besteck
- Schüssel für die Herstellung Sauce auf einem Unterteller mit Serviette
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen vorgekochte Spaghetti
- Zwei Teelöffel Butter
- Fünf Esslöffel Rindszunge in Streifen geschnitten
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Zwei Esslöffel Tomatenpürree
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Zwei Esslöffel Parmesan
- Fein gehackter Oregano und Basilikum
- Salz und Pfeffer

**Masseinheiten**

- 200 g vorgekochte Spaghetti
- 40 g Butter
- 100 g Rindszunge in feine Streifen geschnitten
- 10 cl Demi-Glace
- 40 g Tomatenpürree
- 10 cl Vollrahm
- 20 g Parmesan
- Fein gehackter Oregano und Basilikum
- Salz und Pfeffer

**Vorgehen**

- Vollrahm und Parmesan in einer Glasschüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen, Rindszungenstreifen in der Pfanne sautieren, Tomatenwürfel, Demi-Glace und fein gehackten Oregano und Basilikum begeben.
- Die Spaghetti darin wärmen.
- Das Saucengemisch nach und nach begeben und vermischen.
- Auf einem vorgewärmten Pasta- oder Suppenteller anrichten.

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Ein Teelöffel, vier Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Teller für benütztes Besteck
- Schüssel für die Herstellung Sauce auf einem Unterteller mit Serviette
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen vorgekochte Spaghetti
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Esslöffel geriebener Parmesan
- Sechs Esslöffel Tomatenkonkassée
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Fünf Esslöffel fein gehackter Oregano, Basilikum und Petersilie gemischt
- Salz und Pfeffer

**Masseinheiten**

- 200 g vorgekochte Spaghetti
- 40 g Butter
- 20 g geriebener Parmesan
- 120 g Tomatenkonkassée
- 10 cl Vollrahm
- 20 g fein gehackter Oregano, Basilikum und Petersilie gemischt
- Salz und Pfeffer

**Vorgehen**

- Vollrahm, Parmesan und Kräuter in einer Glasschüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen, Tomatenkonkassée begeben anschliessend die Rahm-,Parmesan-, Kräutermischung dazugeben und erwärmen.
- Die Spaghetti unter die Sauce mischen.
- Auf einem vorgewärmten Pasta- oder Suppenteller anrichten.

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, vier Esslöffel für die Zutaten
- Drei Vorlegebestecke (Zubereitung, Anrichten und Beilagen)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Rechaud mit Warmhaltegeschirr
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen Rindsfilet in Streifen oder Würfeln
- Zwei Esslöffel Erdnussöl
- Ein Teelöffel Butter
- Zwei Esslöffel blanchierte geschälte Paprikastreifen
- Ein Esslöffel gehackte Zwiebeln
- Zwei Esslöffel Champignons in Streifen
- Zwei Esslöffel geschälte Essiggurkenstreifen
- Ein Teelöffel Paprika edelsüss
- Sechs Esslöffel Weisswein oder Rotwein
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Sechs Esslöffel Sauerrahm
- Zwei Esslöffel Weinbrand (Cognac)

**Masseinheiten**

- 240 g Rindsfilet in Streifen oder Würfeln
- 2cl Erdnussöl
- 20 g Butter
- 40 g blanchierte geschälte Paprikastreifen
- 20 g gehackte Zwiebeln
- 40 g Champignons in Streifen
- 40 g geschälte Essiggurkenstreifen
- 5 g Paprika edelsüss
- 10 cl Weisswein oder Rotwein
- 10 cl Demi-Glace
- 10 cl Esslöffel Sauerrahm
- 4 cl Weinbrand (Cognac)

**Vorgehen**

- Das Erdnussöl erhitzen und die Rindsfiletstreifen darin scharf anbraten.
- Die Pfanne vom Rechaud nehmen und den Weinbrand (Cognac) in den vorderen erhitzten Teil der Pfanne giesen.
- Die Flambierpfanne leicht schräg über die Flamme des Brenners ziehen und die Flamme in die Pfanne springen lassen.
- Das Fleisch in einem Anrichtegeschirr mit Deckel warmhalten.
- Die Butter in die Pfanne geben. Die Zwiebeln und Paprikastreifen andünsten, nach einem kurzen Moment die Essiggurken und Champignons beigegeben, mit Paprika bestäuben und mitdünsten. Danach mit dem Weisswein ablöschen. Am Schluss die Demi-glace und den Sauerrahm dazugeben. Sauce bei leichter Hitze köcheln und bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren.
- Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Fleisch im Anrichtegeschirr mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in die Sauce geben und in der heissen Sauce kurz wenden.
- Das fertig zubereitete Stroganoff nach Belieben mit Teigwaren, Reis oder Püree anrichten.

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel /drei Esslöffel für die Zutaten
- Drei Vorlegebestecke (Zubereitung, Anrichten und Beilagen)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Rechaud mit Warmhaltegeschirr
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Filetsteaks
- Zwei Esslöffel Öl
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Teelöffel gehackte Schalotten
- Zwei Spritzer Worcestersauce
- Ein Esslöffel grüne Pfefferkörner
- Sechs Esslöffel Rotwein
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Salz und Pfeffer

**Masseinheiten**

- Zwei Filetsteaks à je 150 g
- 2 cl Öl
- 40 g Butter
- 30 g gehackte Schalotten
- Zwei Spritzer Worcestersauce
- 10 bis 20 g grüne Pfefferkörner
- 10 cl Rotwein
- 10 cl Demi-Glace
- 10 cl Vollrahm
- Salz und Pfeffer

**Vorgehen**

- Filetsteak mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in der Pfanne erhitzen, Steak auf beiden Seiten je eine Minute braten.
- Mit Cognac flambieren. Die Steaks in einem Geschirr auf einem Rechaud warmstellen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen, Schalotten anziehen. Pfefferkörner begeben und mit zwei Spritzer Worcestersauce würzen.
- Mit Rotwein ablöschen, Demi-Glace begeben und Sauce einreduzieren lassen.
- Vollrahm unter die Sauce mischen, kurz aufkochen und Pfeffersteak in der Sauce nochmals wärmen.
- Auf einem vorgewärmten Hauptspeisenteller mit Beilagen anrichten.

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel /drei Esslöffel für die Zutaten
- Drei Vorlegebestecke (Zubereitung, Anrichten und Beilagen)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Rechaud mit Warmhaltegeschirr
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Vier dünne Schweinsfiletmedaillons
- Drei Esslöffel Zuger Kirsch
- Zwei Teelöffel Butter
- Vier geschälte und entkernte dünne Apfelschnitze
- Zwei Esslöffel feine Schinkenwürfel
- Zwei Esslöffel feine Käsewürfel
- Sechs Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Salz und Pfeffer

**Masseinheiten**

- Vier dünne Schweinsfiletmedaillons à je 60 g
- 3 cl Zuger Kirsch
- 40 g Butter
- Vier geschälte und entkernte dünne Apfelschnitze
- 40 g feine Schinkenwürfel
- 40 g feine Käsewürfel
- 10 cl Weisswein
- 10 cl Demi-Glace
- 10 cl Vollrahm
- Salz und Pfeffer

**Vorgehen**

- Schweinsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne erhitzen, Medaillons auf beiden Seiten je drei Minuten braten. Mit Kirsch flambieren.
- Die Medaillons in einem Geschirr auf einem Rechaud warmstellen. Butter in der Pfanne zergehen lassen, Apfelschnitze, Schinken- und Käsewürfel begeben und in der Butter schwenken.
- Mit Weisswein ablöschen, Demi-Glace und Vollrahm dazugeben und kurz aufkochen. Die Sauce würzen.
- Die Medaillons in der Sauce nochmals wärmen.
- Auf einem vorgewärmten Hauptpeisenteller mit Beilagen anrichten.

### Mise en place Service

---

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel /drei Esslöffel für die Zutaten
- Drei Vorlegebestecke (Zubereitung, Anrichten und Beilagen)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Rechaud mit Warmhaltegeschirr
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Vier dünne Kalbsfiletmedaillons
- Drei Esslöffel Calvados
- Zwei Teelöffel Butter
- Vier Esslöffel fein geschnittene Apfelwürfel
- Sechs Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Salz und Pfeffer

#### Masseinheiten

- Vier dünne Kalbsfiletmedaillons à je 60 g
- 3 cl Calvados
- 40 g Butter
- 60 g fein geschnittene Apfelwürfel
- 10 cl Weisswein
- 10 cl Demi-Glace
- 10 cl Vollrahm
- Salz und Pfeffer

### Vorgehen

---

- Kalbsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne erhitzen, Medaillons auf beiden Seiten je zwei Minuten braten. Mit Calvados flambieren.
- Die Medaillons in einem Geschirr auf einem Rechaud warmstellen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen, Apfelwürfel begeben und in der Butter schwenken.
- Mit Weisswein ablöschen, Demi-Glace und Vollrahm dazugeben und kurz aufkochen. Die Sauce würzen.
- Die Medaillons in der Sauce nochmals wärmen.
- Auf einem vorgewärmten Hauptspeisenteller mit Beilagen anrichten.

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel /drei Esslöffel für die Zutaten
- Drei Vorlegebestecke (Zubereitung, Anrichten und Beilagen)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Rechaud mit Warmhaltegeschirr
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen Kalbsfilet in Würfeln
- Drei Esslöffel Asbach Uralt
- Zwei Teelöffel Butter
- Vier Esslöffel halbierte und entkernte Trauben
- Sechs Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Salz und Pfeffer

**Masseinheiten**

- Zwei Portionen Kalbsfilet à je 120 g in Würfeln
- 3 cl Asbach Uralt
- 40 g Butter
- 60 g halbierte und entkernte Trauben (weiss oder rot)
- 10 cl Weisswein
- 10 cl Demi-Glace
- 10 cl Vollrahm
- Salz und Pfeffer

**Vorgehen**

- Butter in der Pfanne erhitzen, Kalbsfiletwürfel kurz anbraten. Mit Asbach Uralt flambieren.
- Mit Weisswein ablöschen, Demi-Glace und Vollrahm dazugeben und kurz aufkochen.
- Trauben begeben und erhitzen. Die Sauce würzen.
- Auf einem vorgewärmten Hauptspeiseteller mit Beilagen anrichten.

### Mise en place Service

---

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietentuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen hauchdünne Pfannkuchen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Orangensaft
- Zwei Esslöffel Orangenlikör (Grand Marnier)
- Zwei bis vier Esslöffel Cognac

#### Masseinheiten

- Vier hauchdünne Pfannkuchen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 20 g Butter
- 10 cl Orangensaft
- 2 cl Grand Marnier
- 2–4 cl Cognac

### Vorgehen

---

- Den Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen.
- Wenn der Zucker die gewünschte Farbe erreicht, die Butter begeben.
- Mit einer halben Zitrone den Zucker und die Butter aufrühren.
- Den Orangensaft eingiessen.
- Mit der halben Zitrone die Sauce und noch vorhandene Karamellstücke verrühren.
- Den Orangenlikör zum Aromatisieren begeben. Sauce bis zur sirupartigen Konsistenz einreduzieren.
- Die Pfannkuchen in die Sauce legen und falten.
- Die Pfannkuchen werden auf allen Seiten mit Sauce nappiert und zu Vierteln zusammengelegt.
- Die Pfannkuchen durchwärmen lassen und dabei immer wieder mit Sauce übergiessen.
- Die Pfannkuchen mit Cognac flambieren (vorteilhaft aus einem Glas)
- Pfannkuchen auf einem Süssspeisenteller anrichten und auf Wunsch oder entsprechend dem Angebot mit Vanilleeis servieren.



**Mise en place Service**

---

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche**

---

**Löffleinheiten**

- Zwei Portionen hauchdünne Pfannkuchen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Birnensaft
- Acht geschälte und entkernte sehr dünne Birnenschnitze
- Zwei Esslöffel weisser Schokoladenlikör
- Zwei bis vier Esslöffel Birnenbrand

**Masseinheiten**

- Vier hauchdünne Pfannkuchen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 10 cl Birnensaft
- Acht geschälte und entkernte sehr dünne Birnenschnitze
- 2 cl weisser Schokoladenlikör
- 2–4 cl Birnenbrand

**Vorgehen**

---

- Zucker in der Pfanne karamellisieren.
- Butter begeben und mit der Zitrone schaumig rühren.
- Mit Birnensaft ablöschen und mit dem Schokoladenlikör aromatisieren.
- Pfannkuchen dazugeben, mit der Sauce nappieren und zu Vierteln zusammenlegen.
- Birnenschnitze begeben und in der Sauce wärmen, bis die Sauce eine sirupartige Konsistenz erreicht.
- Mit Birnenbrand flambieren.
- Die Birnenschnitze auf den Pfannkuchen anrichten.

**Mise en place Service**

---

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche**

---

**Löffleinheiten**

- Zwei Portionen hauchdünne Pfannkuchen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Apfelsaft
- Acht geschälte und entkernte sehr dünne Apfelschnitze
- Ein Esslöffel Rosinen
- Zwei Esslöffel Cointreau
- Zwei bis vier Esslöffel Apfelbrand oder Calvados

**Masseinheiten**

- Vier hauchdünne Pfannkuchen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 10 cl Apfelsaft
- Acht geschälte und entkernte sehr dünne Apfelschnitze
- 20 g Rosinen
- 2 cl Cointreau
- 2–4 cl Apfelbrand oder Calvados

**Vorgehen**

---

- Zucker in der Pfanne karamellisieren.
- Butter beigegeben und mit der Zitrone schaumig rühren.
- Mit Apfelsaft ablöschen und mit dem Orangenlikör aromatisieren.
- Pfannkuchen dazugeben, mit der Sauce nappieren und zu Vierteln zusammenlegen.
- Apfelschnitze und Rosinen beigegeben und in der Sauce wärmen, bis die Sauce eine sirupartige Konsistenz erreicht.
- Mit Apfelbrand oder Calvados flambieren.
- Die Apfelschnitze auf den Pfannkuchen anrichten.

### Mise en place Service

---

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen hauchdünne Pfannkuchen
- Zwei Esslöffel Zucker
- Drei Teelöffel Butter
- Zwei Esslöffel Mandelsplitter
- Drei Esslöffel Amaretto
- Zwei bis vier Esslöffel Rum
- Sechs Esslöffel warme Schokoladensauce

#### Masseinheiten

- Vier hauchdünne Pfannkuchen
- 30 g Zucker
- 60 g Butter
- 20 g Mandelsplitter
- 3 cl Amaretto
- 2–4 cl Rum
- 10 cl warme Schokoladensauce

### Vorgehen

---

- Butter in der Pfanne erhitzen und Mandelsplitter darin anrösten.
- Zucker und Amaretto begeben und Hitze reduzieren.
- Pfannkuchen darin wenden und zusammenlegen.
- Mit Rum flambieren.
- Pfannkuchen anrichten und mit warmer Schokoladensauce nappieren.

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, vier Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen hauchdünne Pfannkuchen
- Vier Esslöffel Zucker
- Vier Teelöffel Butter
- Acht Esslöffel Schokoladenraspeln
- Zwei Esslöffel Kirsch für den Pfannkuchen
- Ein Esslöffel Kirsch für die Sauce
- Zwei Esslöffel brauner Schokoladenlikör für den Pfannkuchen und
- Ein Esslöffel brauner Schokoladenlikör für die Sauce
- Zwei Kugeln Vanilleeis
- Zwei Esslöffel Mandelsplitter

**Masseinheiten**

- Vier hauchdünne Pfannkuchen
- 60 g Zucker
- 80 g Butter
- 80 g Schokoladenraspeln
- 2 cl und 1 cl (Sauce) Kirsch
- 2 cl und 1 cl (Sauce) Esslöffel brauner Schokoladenlikör
- Zwei Kugeln Vanilleeis
- 20 g Mandelsplitter

**Vorgehen**

- Butter und Zucker in der Pfanne vergehen lassen.
- Schokoladenlikör begeben und verrühren.
- Pfannkuchen darin wenden und mit Kirsch flambieren. Die Pfannkuchen warmstellen.
- Schokoladenraspeln in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen.
- Schokoladenlikör und Kirsch begeben. Gut rühren, bis eine cremige Sauce entsteht.
- Einen Pfannkuchen flach auf den Teller legen, eine Kugel Vanilleeis darauf platzieren und mit einem zweiten Pfannkuchen zudecken.
- Die Schokoladensauce über die Pfannkuchen nappieren und mit Mandelsplittern garnieren.

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffeleinheiten**

- Zwei Portionen Ananas in Achteln oder Scheiben
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Ananassaft
- Zwei Esslöffel Exotenfruchtlikör
- Zwei Esslöffel brauner Rum

**Masseinheiten**

- 8 Ananasachtel
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 1 dl Ananassaft
- 4 cl Exotenfruchtlikör (Kokosnuss/Passionsfrucht)
- 4 cl brauner Rum

**Vorgehen**

- Den Zucker in die Pfanne geben und diesen karamellisieren lassen.
- Wenn der Zucker die gewünschte Farbe erreicht hat, die Butter begeben.
- Mit einer halben Zitrone den Zucker und die Butter aufrühren. Hitze reduzieren.
- Den Ananassaft dazugeben.
- Mit der halben Zitrone die Sauce und die noch vorhandenen Karamellstücke verrühren.
- Den Exotenfruchtlikör zum Aromatisieren begeben.
- Die Ananasstücke in die Sauce geben und in der Sauce erwärmen lassen.
- Die Ananasstücke nach und nach übergossen, wenden, bis die Sauce sirupartig einreduziert ist.
- Die Ananasstücke mit braunem Rum flambieren (vorteilhaft aus einem Glas)
- Die Ananasstücke anrichten und mit dem Sirup überziehen.
- Nach Belieben oder dem Angebot entsprechend garnieren und mit Kokoseis servieren.

### Mise en place Service

---

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



### Mise en place Küche

---

#### Löffeleinheiten

- Zwei Portionen halbierte Erdbeeren
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Ein bis zwei Esslöffel Kirsch
- Schwarzer oder rosa Pfeffer aus der Mühle
- Zwei Kugeln Vanilleeis

#### Masseinheiten

- 120 g halbierte Erdbeeren
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 1–2 cl Kirsch
- Schwarzer oder rosa Pfeffer aus der Mühle
- Zwei Kugeln Vanilleeis

### Vorgehen

---

- Butter und Zucker in der Pfanne vergehen lassen.
- Erdbeeren dazugeben und stetig wenden.
- Mit wenig schwarzem oder rosa Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Mit Kirsch flambieren.
- Die Erdbeeren in einem tiefen Teller oder einer Glasschale anrichten und eine Kugel Vanilleeis in die Mitte setzen.

**Mise en place Service**

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Vier pochierte Pfirsichhälften
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Pfirsichsaft
- Ein bis zwei Esslöffel Pfirsichlikör (White Peach)
- Vier Esslöffel Whisky
- Zwei Kugeln Vanilleeis

**Masseinheiten**

- Vier pochierte Pfirsichhälften
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 10 cl Pfirsichsaft
- 1–2 cl Pfirsichlikör/White Peach
- 4 cl Whisky
- Zwei Kugeln Vanilleeis

**Vorgehen**

- Zucker in der Pfanne karamellisieren.
- Butter beigegeben und mit der Zitrone schaumig rühren.
- Mit Pfirsichsaft ablöschen und mit Pfirsichlikör aromatisieren.
- Pfirsichhälften dazugeben, mit der Sauce nappieren, wenden und erwärmen.
- Mit Whisky flambieren.
- Die Pfirsichhälften auf einem Dessertteller anrichten und mit Sauce nappieren. Mit Vanilleeis servieren.

**Mise en place Service**

---

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche**

---

**Löffleinheiten**

- Zwei der Länge nach halbierte Bananen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Orangensaft
- Ein bis zwei Esslöffel Orangenlikör (Cointreau)
- Vier Esslöffel Esslöffel Cognac

**Masseinheiten**

- Zwei der Länge nach halbierte Bananen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 10 cl Orangensaft
- 1–2 cl Esslöffel Cointreau
- 4 cl Esslöffel Cognac

**Vorgehen**

---

- Zucker in der Pfanne karamellisieren.
- Butter begeben und mit der Zitrone schaumig rühren.
- Mit Orangensaft ablöschen und mit Orangenlikör aromatisieren. Bananenhälften dazugeben, mit der Sauce nappieren, wenden und erwärmen.
- Mit Cognac flambieren.
- Die Bananenhälften auf einem Dessertteller anrichten und mit Sauce nappieren.
- Mögliche Garnituren sind Vanille- oder Schokoladeneis.



### Mise en place Service

---

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Portionen entkernte Sauerkirschen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Kirschensaft
- Ein bis zwei Esslöffel Kirschenlikör (Cherry Brandy)
- Vier Esslöffel Kirsch
- Zwei Kugeln Vanilleeis

#### Masseinheiten

- 300 g entkernte Sauerkirschen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 10 cl Kirschensaft
- 1–2 cl Kirschenlikör oder Cherry Brandy
- 4 cl Kirsch
- Zwei Kugeln Vanilleeis

### Vorgehen

---

- Zucker in der Pfanne leicht karamellisieren.
- Butter begeben und mit der Zitrone schaumig rühren.
- Mit Kirschensaft ablöschen und mit Kirschenlikör aromatisieren.
- Sauce einreduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Kirschen dazugeben, mit der Sauce nappieren.
- Mit Kirsch flambieren.
- Die Kirschen in einem tiefen Teller oder einer Glasschale anrichten und eine Kugel Vanilleeis in die Mitte setzen.