



menu

silvester apéro
fondue chinoise
mandarinen-sorbet

stephan vonmoos

10.01.2023

silvester apéro

zum schnausen
Parmesan
Trüffel Balsamico

zum trinken



Rezept online aufrufen

Sekt-Cocktail Siam

Für die Dekoration pro Glas eine Spalte samt Schale aus der Mango herauschneiden, beiseite stellen. Restliche Mango schälen. Fruchtfleisch am Stein entlang abschneiden, grob würfeln. Mit dem Mixstab pürieren. Püree durch ein feines Sieb streichen, kühlen.

Die Hälfte der Limetten in so viele Scheiben wie Gläser schneiden. Jede Scheibe einmal vom Rand bis zur Mitte einritzen. Am Schlitz die Limettenscheiben später über die Glasränder stecken. Die restlichen Limetten auspressen. Mangomark mit dem Limettensaft verrühren (nach Geschmack, bei 6 Gläser 3 - 4 El), auf die Gläser verteilen. Mit dem gekühlten Sekt aufgießen. Einmal durchrühren, so dass sich das Fruchtmark richtig verteilt.

Zur Dekoration Mangospalten, Limettenscheiben und Zitronenmelisse an die Glasränder stecken.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten
Gesamtzeit ca. 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad simpel
Kcal p. P. ca. 140



Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Mango(s), reif
- 2 Limette(n)

1 Flasche Sekt, trockener

Zitronenmelisse, die Blätter davon

fondue chinoise

Zutaten

250g Fleisch pro Person
 Kalbsbrät
 Rind
 Schwein
 Bouillon 1.5l pro Pfanne

Beilagen

Wildreis
 Steinpilz Tortelloni

Saucen



Chinoise Saucen

Inspirator: Stef
 Neuster Eintrag: 20.12.2022

Nr.	Basis	Herznote	Weitere Zutaten	Garnitur Aufhüpschen	Abschmecken	Name
1		Mango Chutney	-	Sternanis		Mango Oriental
2	Saurer Halbrahm	Dijon Senf, könnig	-	Cherrytomate		Der Franzose aus Dijon
3		Knoblauch	-	Basilikumblatt		Einfach Knobli
4		Basilikum Pesto	-	Basilikumblatt		Pestooooo
5	Saurer Halbrahm & Mayonnaise	Curry (ev. Paste)	-	Chili		Indien pur
7		Sambal Olek	-	Chili		Die Scharfe
8		Misopaste - Umami	Sherry	Erdnuss	Salz, Pfeffer	Umami - Wohlschmeckend
9	Mascarpone	Ketchup	Cognac, Cayenpfeffer, Zitrone	Basilikumblatt		Cocktail zum Geniessen
10	Butter	Banane	Zitrone, Zucker, Cayenpfeffer, rauchiger Paprika	Chili		Chiquita

mandarinen-sorbet

Mandarinsorbet mit Prosecco und Rosmarin

ZUTATEN

4 Personen

- 2-4 dl Prosecco
- **Fine Food Sorbet Mandarine von Coop** (1 Kugel pro Person)
- 1 Mandarine (oder Clementine)
- Rosmarin
- Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Rosmarin-Sirup wird 1dl Wasser zusammen mit 3 gehäuften EL Zucker und 1-2 Zweigen Rosmarin aufgekocht. Den Sirup für 1-2 Minuten kochen und danach auskühlen lassen. Ich empfehle, dass ihr den Sirup schon einige Stunden (oder am Vortag) zubereitet und im Kühlschrank lagerst, so dass dieser kalt werden kann.
2. Zum Servieren wird pro Person eine Kugel Mandarinsorbet in ein Glas gegeben. Darüber verteilt ihr einige Mandarinschnitze, welche ihr am besten vorher halbiert.
3. Pro Person wird nun 3-4 TL vom Rosmarinsirup darüber gegeben und mit 0.5dl – 1dl Prosecco übergossen. Die Menge hängt etwas von der Grösse der Sorbetkugel ab.
4. Das Dessert muss sofort serviert werden, damit das Mandarinsorbet nicht schmilzt. Alternativ könnt ihr den Prosecco auch erst am Tisch, vor den Augen eurer Gäste über das Sorbet giessen #erlebnisgastronomie :)

Tipp: Falls ihr genügend Platz im Tiefkühler habt, könnt ihr die Gläser, in welchen Ihr das Dessert serviert, für einige Minuten darin tiefkühlen. Dies bewirkt, dass das Sorbet weniger schnell schmilzt und die Gläser einen frostigen Look bekommen.

