

HHF COOKBOOK

Recipes to bring architecture to a higher level



TIMELINE

2012

January



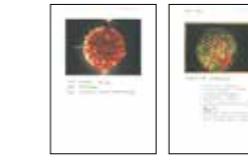
February

March

April

May

June



2012

July



August



September

October

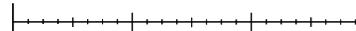
November



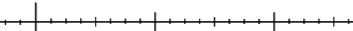
December

2013

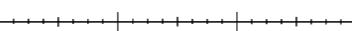
January



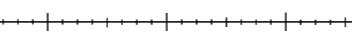
February



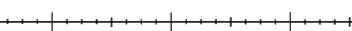
March



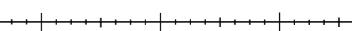
April



May



June



2013

July



August



September



October



November



December



COOK
Mio Tsuneyama

AMOUNT
17 people

DATE
04. Januar 2012



Maki Sushi

Ingredients (3 persons)

- Rice
- Rice 3cup
- Sake 552
- Dashi! little
- water
- Sushi Vineger
- Rice vineger 70cc
- Sugar 553
- salt os 2 1/2

- Rice Wash the rice, leave in the water 20-30min, then drain ~~the~~ and leave it in the sieve for 20min

- prepare the Sushi vineger mixing rice vineger, sugar and salt

- put the nori on the carpet and put the rice keeping the marge 1.5cm on the front and 3.0 cm on the back

COOK

Sabrina Wolf & Benjamin Krüger

AMOUNT
13 people

DATE
11. Januar 2012



- Eine Soße aus Joghurt + Schafskäse, Salz Pfeffer, Kräuter v
- Etwas Balsamico-Essig für später
- Reis kochen (Wildreis)
- Tomaten, Avocados, Mais, Rucola, kwz geölschte Cashew-Nüsse in eine große Schüssel geben
- Den warmen Reis und die Joghurtsauce zusammen mischen → der Salat wird langsam angeßen.
- Dazu gab es Füwei u. Tomaten.

COOK
Laura Sattin

AMOUNT
19 people



DATE
25. Januar 2012

INSALATA

500 gr insalata spinacina
2 finocchi
2 mele Golden
semi di girasole
grana a scaglie
black olive nere tostate

CONDIMENTO

3 cucchiai olio
succo 1 limone
~~2 peperoncini~~ 1 cucchiaio balsamico
pepe sale e pepe quanto basta
prenemolo e origano
senape $\frac{1}{2}$ cucchiaino
miele $\frac{1}{2}$ cucchiaino

SALAD

500 gr sprouts
2 fennels
2 golden apples
sunseeds
Grana Padano cheese
in slices (or Parmigiano
or Pecorino Romano)
black roasted olives

DRESSING

3 spoons olive oil
juice from 1 lemon
1 spoon balsamic vinegar
salt and pepper
parsley and oregano
half spoon mustard
half spoon honey

COOK
Laura Sattin

AMOUNT
19 people



DATE
25. Januar 2012

Start with the bolognese
Minced the onion, the carrot and the celery and brown it in some butter + oil with high heat for some minutes.

Add the ~~red wine~~ bacon (minced) and the meat and cook everything with high heat for some minutes.

Add the red wine and let it evaporate.

Now add the tomato, the buillon, salt, pepper and let everything cook 2 hours long, mixing from time to time and adding at the end some leaves of basil and the milk.

While the meat is cooking, prepare the "besciamella" (●), which should result quite liquid.

Once the meat is ready, turn on the oven at 160°C.

- Now
- butter on the baking tin
 - 2 spoon ragù with some besciamella
 - 1 layer lasagne
 - ragù (meat) again
 - besciamella
 - parmesano cheese
 - 2nd LAYER (same!!!)

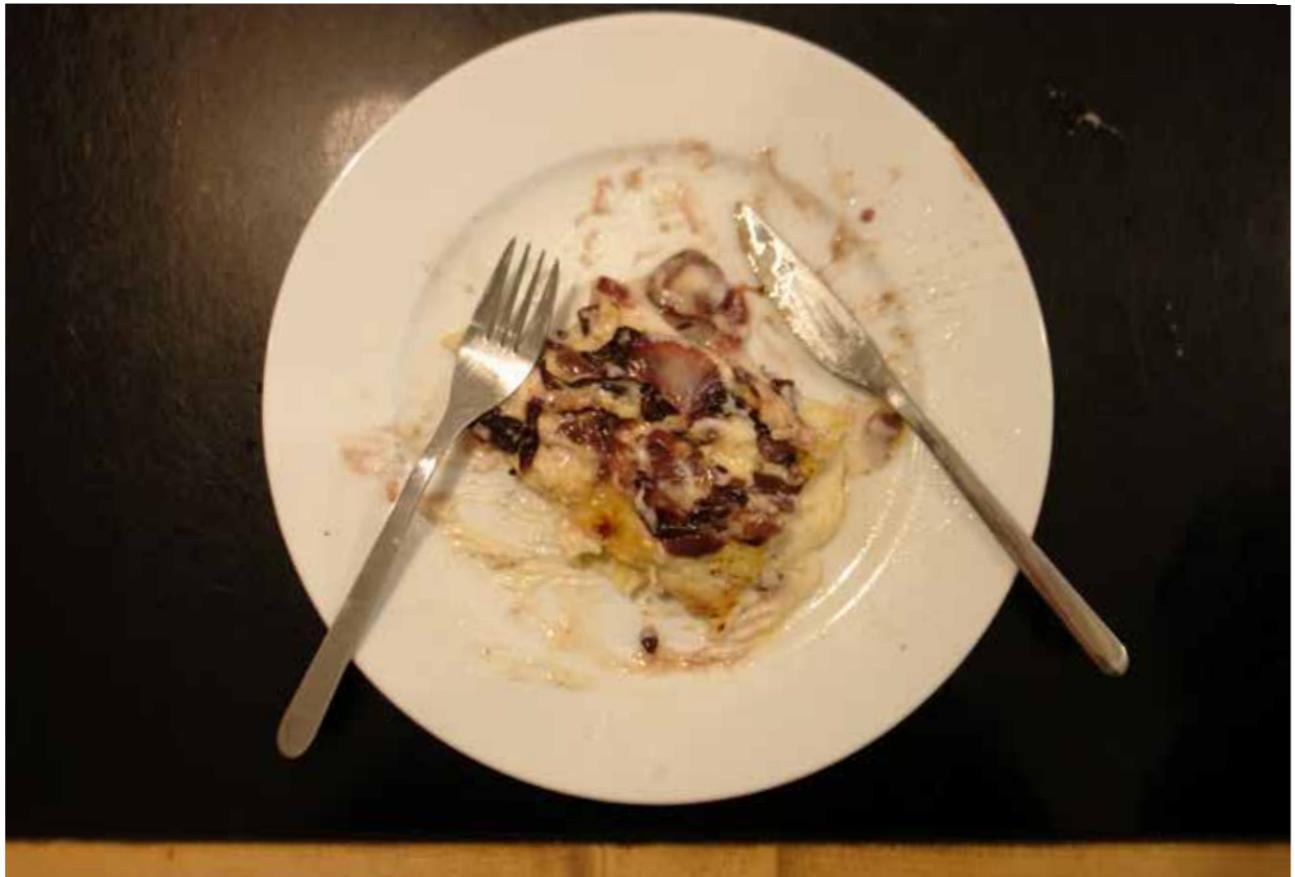
At the end mix the some meat with the left besciamella.
Add it on the top and cover with parmesano cheese.

Some leaves of basil READY ... to cook 1 hour long
and rest 10 minutes
before eating!

ragù 500 gr:
parmesano Reggiano > 200 gr
besciamella (●) 1 kg/liter
on 250 ml (meat buillon)
red wine 250 gr
beef (meat) 250 gr
pork (leg) 250 gr
onion
carrot
celery
all milk
poons olive oil
gr. bacon
t and pepper
gr. Pomodoro (concentrate triple)
stalk of celery
ass red wine
e leaves of basil

COOK
Laura Sattin

AMOUNT
6 to 8 people



DATE
25. Januar 2012

Fabbing Take a baking tin, put in boiling water with a bit of salt and boil lasagne for about one minute each. Take them out and let them dry ~~on~~ on a towel without putting them one onto the other (they will stick together).

Wash the radicchio and cut other leaves in slices.

In a pan, put some oil with the onion in little pieces and let it get goldish, add half glass of water and let it cook ten minutes long. Add the radicchio and some salt, cooking with ~~too~~ high heat (flame) and ~~not~~ keeping mixing.

~~Put in~~ ~~the~~ Add the red wine and turn down the heat and let it code other 15 minutes more.

Prepare now the BISCOTTATA* and burn on the oven at 190°C. Put some butter on the bottom of a baking tin (about 25x35 cm), add some spoons of BISCOTTATA and then lasagne, one next to the other, without overlapping them. Again some BISCOTTATA, and radicchio and some slices of cheese (very thin ones). Make other layers more in the same way.

On the last one add some butter flakes and a lot of Parmigiano Reggiano cheese.

Bake it in the oven for at least half an hour and then let it rest out of it for about ~~#~~ ten minutes!

500 gr. lasagne
600 gr. radicchio di Treviso
cicorino (inbetween purple and red with long leaves)

1 onion
2 spoons olive oil
 $\frac{1}{2}$ glass red wine
200 gr. smoked Scamorza
Pmo-soft cheese
1 liter besciamella
2 butter
Parmigiano Reggiano
salt and pepper



AND MAYBE
COULD GO
WITH A
"VALPOLICELLA"
TO DRINK
RED WINE!

COOK

Laura Sattin & Ivana Barisić

AMOUNT
19 people

DATE
25. Januar 2012


First prepare the coffee, so it has some time to ~~sud~~ cool down! To it you can add some sugar (extra from the ingredients) or some Egg Liquor (we use "Marrala dolce"). As you much as you like!!! Cut little slices/pieces of dark chocolate.

Beat the yellow part of the eggs 'till you obtain a light, risen, creamy mixture.

Add the Mascarpone cheese to with the "egg beater" (?? Denis' translation :)) ~~not the electric one!~~ till you get a ~~smooth~~ homogeneous cream.

Beat now the white part of the eggs with a bit of salt and the left part of the sugar, till you get a very white, "hard" cream. With a wooden spoon, add the white part of the eggs to the cream, mixing everything from ~~the~~ the bottom and bringing up!

Place in a plate the Savoiardi, ~~which you~~ after dip having di made them wet with the coffee.

Cover the savoiardi with a layer of cream and some little chocolate pieces and cacao powder.

Do the same for making the second layer, but put the biscuits the other way round (grid).

Cover again with cacao powder and DONE!

Put it in the fridge for at least 3-4 hours
(better if you make it the day before)

Enjoy!! ☺

500 gr. mascarpone
(Galbani / Granarolo)

4 uova
400 gr. savoiardi
(non coop)

120 gr. zucchero
cioccolato fondente circa
 $\frac{1}{2}$ tavoletta

6 tazze caffè Hoka
cacao amaro in polvere

cacao powder

500 gr. Mascarpone cheese
(Galbani or Granarolo
brands are better!)

4 eggs (very fresh ones!)
400 gr. Savoiardi
(better not Coop brand)

100 gr. sugar
40 gr. dark chocolate
6 cups Hoka's coffee
or Espresso

↓
it's all up to the
ingredients :)
then it's so easy!

COOK
Benjamin Krüger

AMOUNT
15 people

DATE
18. April 2012



1 KG JOGHURT NATURE
1 KG ERDBEEREN
3 EL DUNKLES SCHOKOLADE PULVER

COOK

Benjamin Krüger

AMOUNT
10 people**DATE**
25. April 2012

- 10 TOMATEN WÜRFELN
- 1 BUND RADISCHEN WÜRFELN
- 2 GURKEN WÜRFELN
- FELDSALAT 2 KÖPFE
- PETERSILIEN 1 BUND
- CASHEW & WALNÜSSE NACH BELIEBEN
- SAUCE
- OLIVENÖL GARLICO & KURBIS KERNÖL
MIT BALSAMICO & FLÜSS SAUCE
NACH GE SCHMACK KOMBINIEREN

COOK

Laura Sattin & Ivana Barisi

AMOUNT

12 people

DATE

25. April 2012



CREMA PASTICCERA CON FRAGOLE FRESCHE
Cream and strawberries

ingredients:

1 liter MILK
6 eggs YELLOW PART
200 gr SUGAR
100 gr FLOUR
1 or more small PIECE(s) OF LEMON SKIN
little SALT
little VANILLA FLAVOUR (optional... i didn't used it)
1 kg STRAWBERRIES + SUGAR as much as you like

making it:

Cut strawberries in small pieces and let them sit with some sugar.
Take a pot (thick bottom) and mix the yellow of the eggs with the sugar until it gets to a light cream, add slowly the flour (MIXING) and ~~the~~ little by little the milk (MIXING WITH A WOODEN SPOON) and the salt+lemon+vanilla.
Cook the cream on low heat, ~~mixing~~ keeping mixing it with the wooden spoon, until it boils and it starts getting "hard" (5 min. ~~since~~ when it boils)

COOK
Laura Sattin

AMOUNT
5 people

DATE
09. Mai 2012



1 mango

1 mozzarella di bufala campana (~ 150 gr)

2 tomatoes "Roma" (quite soft and red ones)

parsel / basil / rucola (as taste)

salt, pepper, balsamic vinegar, oil, honey

Cut everything in similar slices and put one slice on top of the other (1 mango, 2 mozzarella, 3 tomato).

Sprinkle some herbs on top, some salt and some pepper.
Prepare the dressing with olive oil, balsamic vinegar and honey.
Ready appetizer !!.

COOK
Laura Sattin

AMOUNT
5 people

DATE
09. Mai 2012



(M) HEAT

- Roasted bacon (1 pack)

(V) VEGETARIAN

- 2 fennels
- pine kernels
- onions

3 eggs

1 box cream

0.5 kg spaghetti ("alla chitarra" if you find)
DE CECCO better than BARILLA

parmigiano + pecorino cheese (~ 100 gr.)

Roast the bacon until it gets goldish,
no more (otherwise it gets hard).

Roast the ~~fett~~ onions and
add some pine kernels and
the fennels.

Mix 2 eggs + 1 yellow with a bit of salt and pepper, add the cream
and the cheese (grated). Cook the pasta (very "AL DENTE")
Take it out and put the spaghetti in the pan of the roasted stuff.
Turn off the heat and quickly add the eggs, mixing VERY quickly!

COOK
Laura Sattin

AMOUNT
5 people

DATE
09. Mai 2012



THE ITALIAN FLAG DESSERT ☺

250 gr ricotta Galbani

4-5 kiwi

2 eggs

10 strawberries

200 gr sugar

Charmelise the kiwis with half of the sugar in a pan.

Mix the yellow part of the eggs with the sugar 5 minutes, till it gets quite light. Add ricotta.

Mix the white, till it gets snowy. ~~At~~ Put everything together.

In a glass put kiwi on the bottom, then the cream and on top the strawberries. Enjoy!

COOK

Magnus Zwysig

AMOUNT
16 people**DATE**
30. Mai 2012**REZETT**

- 1 ZWEIBEL UND 1 Knoblauchzehe IN WENIG ÖL DÜNSTEN.
- WÜRZEN, SALZEN, MIT EINIG KRAM AUFGEZOGEN UND AUFHÜLLEN LÄSSEN.
- PRETZIEREN TOASTBROT OHNE KINDE IN DER FLÜSSIGEN Masse EINLESEN.
- 500 GRAMM FLEISCH, EIN EI UND SO VIEL CREME FRAICHE Hinzufügen
BIS SICH KLEBEN ZU EINER SCHMELZIGEN, HÖFGENEN MASSE VERRÜHREN
LÄsst.
- WURZEN MIT DER ZITRONE EINER BIO ZITRONE.
- NACH VORLIEBSE SEINIGE KRÄUTER WIE PETERU, ZINNITLUK, THYMIAN
ODER KORIANDER Hinzufügen
- EIN STÜCK PARSLEY ODER EIN WENIG CHILIROTE BEIGEBEN.
- VON HANNO KLOPPE FORMEN
- VOR DEN BRXTEN IN REHL UND PÄNTER REHL DREHEN.
- TÄGLICH AUFHALLEN DEUTE GOLDBRXEN BRXTEN.
- Tip: EIN PFERD MEHR MASSEN LÄsst SICHER DIE TÄGLICHEN AUFHALLEN KUCH
MIT LEICHTER.

COOK

Magnus Zwyssig

AMOUNT
16 people**DATE**
30. Mai 2012**HÄRTERTE KÜRSINGERINNEN**

- KÜRSINGERINNEN WASCHEN UND LANGE IN OL. FEST DICHT SCHÜBEN SCHNEIDEN.
- IN OLIVENÖL BEZOZTEIS XBRÖTCHEN.
- MIT WENIG OLIE XUF TUNEN. TELLER LEGEN UND MIT SALZ, PFEFFER, CHILI, TERICI IN SCHLEIBEN GEZOHNTEENEN KNOBLAUCHZIEHE WÜREN.
- MIT WENIG OLIVENÖL BEKÜPFELN MACHEN UND TO. MIN. STEHEN LASSEN.
- ZUGEDECKT & ÜBER NACHT IN DEN KÜHLCHRÄNKEN STELLEN.
- TIP: PASTA ZU PER ZU ZIEGEN - DRÜNTERTSCHEN, FRISCHTRÄPE.

TABOULEH, 4 PORT.

- 400 g COW/COUSCOUS MIT 1 TL KREUZNELLPULVER, 2 TL IXORXL OLEUM, 2 TL EDELÄTZER PAPRIKA, MEERXIL, PFEFFER MACHEN.

400 ML WASSER XUFRODEN, XUF HO CHDO XSTOMLEN.

DR. WASSER MIT 1DL OLIVENÖL,

1-2 EL ZITRONENAKT MACHEN.

INER DINAGG VERTEILEN, GUT

GEKÄCKTE ZWEBEL UND

WENIG TRADIC. MINZE FEGEN

SOFORT MIT 1/2 DL WASSER XBLÖDCHEN.

ZU DEN HÄRTERERSTEN GEBEN,

KÜSTUMLEN LASSEN. ↴

1

MITTELGRÖSSE KÄSCHE KÄPPEN,

ZUGEMEN MIT DEIN R. TEIN GEZOHNEN

ZWEBEL, MIT 100 G NATUR JOGURT,

1 EL ZITRONENAKT, 1 EL IXYO UND

1 EL SENF ZU DEN HÄRTERERSTEN

GEBEN, KÜSC GUT MACHEN.

DR. SO MIN. ZIEHEN LASSEN.

**HÄRTERERSTENXLAT
TÜR 4 PER.**

- XAI VORABENDO 820 G KÜSC GUT WACHEN UND ÜBER NACHT IN DER 3-TÄGIGEN MENGE KÜSCEN WÄSSER ENWEICHEN.
- XAI NÄCHSTEN TAG ZUZAHNEN MIT EINER GEZOHNEN ZWEDEL UND XILZ IN EIN WEIßWÄSSER WEICH MACHEN.
- DRÜER CA. 90 MIN. XBGIESSEN UND XSTRÖPfen LASSEN.
- 1 EL ERDNÜSSL ERHITZEN.
- 2 TL KREUZNELLPULVER DÜNSTEN
- 1/2 EL XRON XTKEN DUTTEL. XÄTTUNG: NICHT VERBRENNEN. DIE PFKNE VON TERO NEHMEN UND

1 TL TORIKUNDERPULVER

2 TL IXORXL-CURRY, MILD

2 TL TURKUMX DAZUMACHEN.

SOFORT MIT 1/2 DL WASSER XBLÖDCHEN.

ZU DEN HÄRTERERSTEN GEBEN,

KÜSTUMLEN LASSEN.

1

MITTELGRÖSSE KÄSCHE KÄPPEN,

ZUGEMEN MIT DEIN R. TEIN GEZOHNEN

ZWEBEL, MIT 100 G NATUR JOGURT,

1 EL ZITRONENAKT, 1 EL IXYO UND

1 EL SENF ZU DEN HÄRTERERSTEN

GEBEN, KÜSC GUT MACHEN.

DR. SO MIN. ZIEHEN LASSEN.

TEZKINI

- 300 G NATUR JOGURT
- PLATZKÜSC KÄFFEL INO
- SÜZEN DAKIT ZICH DER GURKEN XATI KÜSC
- IN DER ZUZHENZETT + KNOBLAUCHZIEHEN
- IN DEN JOGURT PROZEH
- 1 GERÄFFELTE GÜSC KÜSCREZZEN
- UND ESEN PFKLZ ZUM JOGURT GEBEN.
- NACH BEWIESEN MIT GEZOHNEN, PROZEH
- DILL VERTEINKEN.
- MIT XILZ, PFEFFER WÜREN
- 1/2 ZIEHEN LASSEN.

COOK

Tommaso Arnaboldi

AMOUNT
2 people**DATE**
20. Juni 2012

Basilicum → Bouqett
→ ALFONDS
MANDORLE / NUTS → 50 gr
PECONINO (CHEESE)
PEPPEN
TOMATOES 250 gr
WHIP for
2 min.

COOK
Asako Berwert

AMOUNT
more or less 25 people

DATE
27. Juni 2012



- ✓ Yukzen, Agen au Poiv (~25 Pers.) "Sunomono"
 - 5 Gurken in Salz entgegen, abwaschen, in feine Scheiben schneiden.
 - 5 Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in Wasser anlegen
 - getrocknete "Hakame"- Algen in Wasser anlegen (~5 min)
 - alles zusammen mischen.
 - Sauce: jap. Essig, Zucker, Sojasauce
- ✓ Frittierter Tofu ("Agedashi-dofu") (3 pers.)
 - 3 Stücke Tofu, gut abtrocknen, in Stücke schneiden, in Nudeln (Kartoffelstärke) wenden.
 - Öl in der Pfanne heiß werden lassen, Tofu frittieren.
 - Sauce: Wasser, Soja sauce, Zucker, Sake, jap. Banilien (Dadui)
 - + Frühlingszwiebeln, geriebener Ingwer & etwas Relish

COOK

Asako Berwert

AMOUNT

more or less 25 people

DATE

27. Juni 2012

**x Japanischer Reis**

- × "Hijiki no nimono" - gekochte hijiki algen (~25 Personen) "Nimono"
 - ~120 g getrocknete hijiki ins Wasser legen ~ 20 min
 - ~400 g Karotten in Stücke schneiden
 - ~4 S "Akura age" (frittierte Tofu) in Stücke schneiden
 - Alles zusammen mit Wasser, Sojasauce, Zucker und Sake ~ 30 min. einkochen

x Teriyaki Chicken (~25 Personen)

- ~30 pieces of chicken wings (2/person)
- Marinade at least for 30 min. in: Soysauce, Sake, pieces of ginger
- Cook first in a pan on high heat with sesame oil. Turn the chicken, when it has a nice brown colour.
- 2ndly: small heat, with a lid + a little sake for ~10 min.
- last: high heat, put in the rest liquid of the marinade, Sake

COOK
Pierre Escobar

AMOUNT
26 people

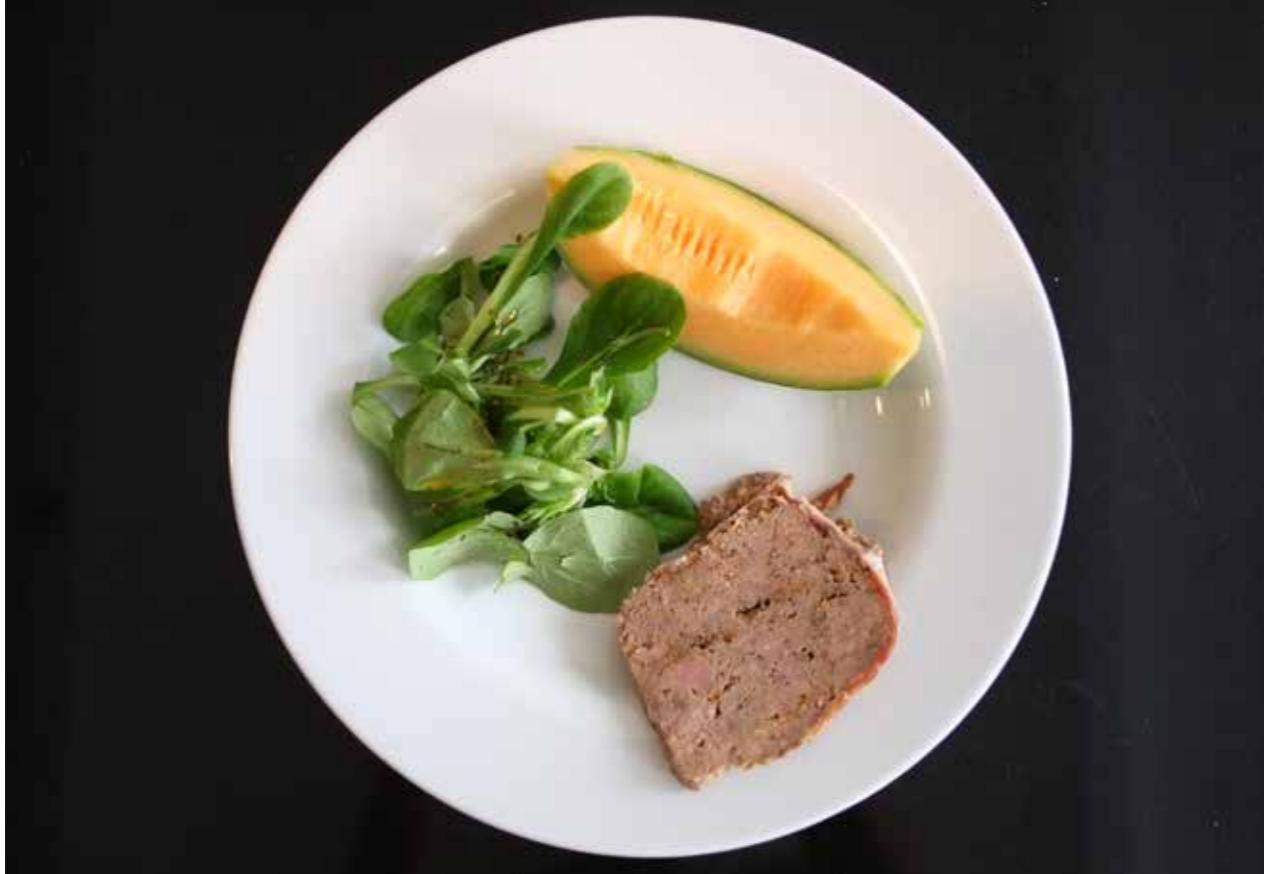
DATE
11. Juli 2012



- ⑨- carrots (3+) in order of
② eggplants (a lot)
⑥- cucumbers (8) number in a
⑤- beans (146) big pan
⑩- beer (5 liters)
⑦- thym (a bit)
- then eat → then cook for 5 min
- Diagram: A hand-drawn diagram showing a large rectangle divided into four smaller squares. The top-right square contains an 'X'. An arrow points from the bottom-left square to the text 'in order of number in a big pan'.
-

COOK

Philippe Ayer

AMOUNT
30 people**DATE**
18. Juli 2012TERINE DE VIANDE

INGRÉDIENTS POUR 2 TERINES DE 1LITRE

- 200 gr de foie de veau
- 600gr de viande hachée de porc
- 500gr de viande hachée de bœuf
- 250gr de chair à saucisse de veau
- 300gr de tranche de lard
- Œufs
- 3 dl de crème entière
- 3-4 cs de moutarde
- 4 dl de porto rouge
- Poivre, sel, épices
- feuilles de laurier

Dans un saladier mettre : les viandes hachées, le foie, la chair à saucisse ainsi que tous les autres ingrédients de la liste sauf les tranches de lard et le laurier.

Bien mélanger le tout pour obtenir une masse lisse et cohérente.

Chemiser les moules avec les tranches de lard en les laissant dépasser sur les côtés. Répartir la viande dans les moules et refermer avec le lard. Garnir sur le dessus avec des feuilles de laurier.

Garder au frigo 24 heures

ainsi, les goûts vont se marier.

Sortir du frigo 1 heure avant la cuisson.

Préchauffer le four à 100°

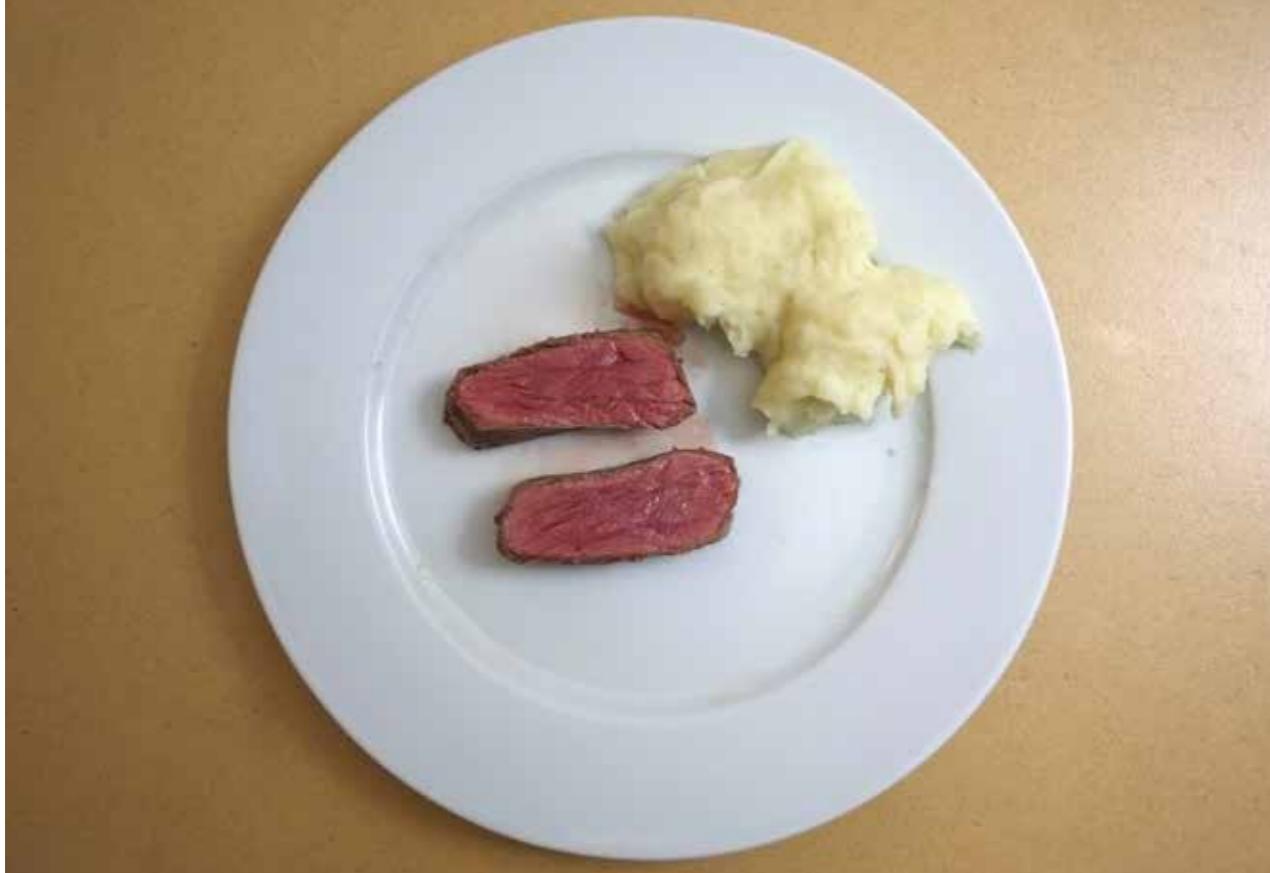
Cuire les terrines pendant 2 heures à 100°.

Laisser reposer et refroidir puis bien emballer dans du cellophane et mettre au frigo Au MINIMUM 48 HEURES!

Bon Appétit!

COOK

Philippe Ayer

AMOUNT
30 people**DATE**
18. Juli 2012PUREE DE POMMES DE TERRE Pour 30 PERSONNES

- 3,5 litre d'eau à portée en ébullition.
- ajouter 7cc de sel
- Pelez et coupez en 4, 7kg de pommes de terre!
- Faites cuire 20 minutes à feu doux.

Passer les pommes de terre
chauffer 1,4 dl de lait, ajoutez les pommes de terre et
faire bouillir. ajoutez du lait et de la moutarde et 20gr de beurre

COOK

Philippe Ayer

AMOUNT
30 people

DATE
18. Juli 2012



MERINGUE CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE !

Achetez les meringues en gruyère, de préférence celle de Bellerive. Ajoutez de la crème double et régalez-vous !

AMOUNT
21 people

DATE
01. August 2012



Tomatoes and eggs

Tomatoes 15 - 16
Eggs 26
Salt
Soya sauce ~ 3 tablespoons
Sesame oil ~ 3 shots

1. Cut the tomatoes into slices.
2. Mix the eggs with soya sauce and sesame oil.
3. Fry the eggs in a hot pan (add some oil first, of course).
4. Add in the tomato slices, simmer for 5-10 min. Season with salt.
5. If you want a thicker sauce, mix 2 tablespoons corn flour with some cold water, * pour the mixture into the pan and cook for 3 min. Serve.

Chinese vegetable pot

Shitake mushrooms 9-10
Chines cabbage 3
runner beans ("Stangenbohnen") 500g

Carrots 5
Zucchini 4-5
Vegetable soup powder 3 cubes

1. 4-5 h before starting to cook, soften the shitake mushrooms in water.

2. Cut the carrots and shitake mushroom into slices. Remove the tang (the part of the mushrooms first).

3. Put 1,5L water to boil, add the soup cube. Let the carrots and mushroom slices cook in the soup.

4. Remove the tips of the beans, add into the soup.

5. Cut the cabbage and zucchini into slices as well. Add into the soup. Cook for ~15 min, serv

COOK
Walter Rudig

AMOUNT
21 people



DATE
08. August 2012

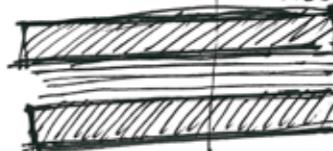
TIROLER SPECKTOAST MIT KERNÖL SALAT UND GEGRILLTEN KÜCHEN

FÜR 20 PERSONEN:

T	4 Pkg.	Toastbrot
O	20 dkg	Bauchspeck
O	1 kp	Toastkäse
A	1 kp	Toastschinken
S		Paprikapulver
T		Salz/Pfeffer
S		Butter
S	1 Stk.	Eissalat
A	8 kg.	Speckwürfel
L	10 Stk.	Brotwürfel
A		Eier
T		Tomaten Kürbiskernöl Hesperiolenessig

K	250	Sauerrahm
J	250	Mehl
Z	250	Kekao
C	150	ÖL
H	750	Haselnüsse (gerieben)
Z	750	Zucker
E	3 Stk	Eier
N	1 Stk.	Backpulver

TOASTBROT 1 cm
BUTTER -
BAUCHSPECK -
TOASTKÄSE emulsioniert
TOASTSCHINKEN zweidoppelt
TOASTKÄSE emulsioniert
PAPRIKAPULVER -
SALZ/PFEFFER -
TOASTBROT 1 cm



SCHNITT SPECKTOAST M/1:4



Zutaten

7 Salatgurken
12 Paprika schoten
8 Tomaten
3 Zwiebeln
3L Tomatensaft
4 kleine Chilischoten
Basilikum
Petersilie
Olivenöl
2 Ciabatta
Salz

Zubereitung

1. Salatgurken, Paprikaschoten und Tomaten entkernen und in kleinen Stücken schneiden. Zwiebeln schneiden und in $\frac{1}{3}$ des Gemüses beiseite legen. Den Rest des Gemüses sehr fein pürieren und dann mit dem Tomatensaft, die Hälfte des Basilikums und der Petersilie und den Chilischoten zusammenrühren. Danach 20 EL Oliven hinzugeben und mit Salz abschmecken.
2. Ciabatta in Würfel schneiden und mit Olivenöl & einer Pfeffer erhitzen. Das restliche Basilikum und die Petersilie untermischen und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
3. Die Gemüsesuppe in tiefe Teller füllen und mit den Gemüse- und Brotwürfeln bestreuen.

AMOUNT
10 people

DATE
22. August 2012



- 20 Courgettes rondes
- 5 poivrons rouges
- 5 poivrons verts
- 4 oignons
- 100 g pignons de pin
- 650g de ricotta

- Prechauffez le four à 180 °C
- Coupez le chapeau des courgettes et les évider en gardant la chair
- Dans une casseroles, faire dorée les pignons, y ajouter oignons, poivrons et la chair des courgettes. Laissez cuire 10 min.
- Puis laissez refroidir, mélanger à la ricotta et garnir les courgettes avec la préparation.
- Cuire au four pendant 40 min



- 1250g mascarpone
- 400 g sucre
- 5 sachet sucre vanillé
- 15 œufs
- 1500 g speculoos
- 10 tasses de café
- 2 cuillère à soupe d'amaretto

- Mélanger jaune d'œufs, sucre, sucre vanillé et mascarpone
- Monter les blancs en neige.
- Mélanger les blancs au reste de la préparation.
- Mélanger café et amaretto.
- Tremper les speculoos dans le café, les disposer au fond du plat
- Recouvrir avec la préparation œufs, sucre, mascarpone.
-
-
- Couvrir avec un film plastique et laissez reposer au frigo une journée.

COOK

Tommaso Arnaboldi

AMOUNT**DATE**
7. November 2012

MIX OF "GALUN' TIPICI" AND CHEESE.

COOK

Tommaso Arnaboldi

AMOUNT**DATE**
7. November 2012

TEGA (BRESCOLA) VALTELLINESE SERVED WITH PARMESAN,
IGIANO REGGIANO, OIL, PEPPER AND LEMON.

COOK

Tommaso Arnaboldi

AMOUNT**DATE**

7. November 2012



SCINZEA (BRESOLA) VALTELLINESE SERVED WITH PONCINI,
PARMIGIANO REGGIANO, OIL, PEPPER AND LEMON.

COOK
Tommaso Arnaboldi

AMOUNT
24 people

DATE
7. November 2012



TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

- 2KG TAGLIATELLE
- 300g MUSHROOMS
- 1 ONION
- 2 SMALL BOXES OF CREAM
- WHITE WINE
- PARMIGIANO REGGIANO

BRING A POT WATER TO BOIL.

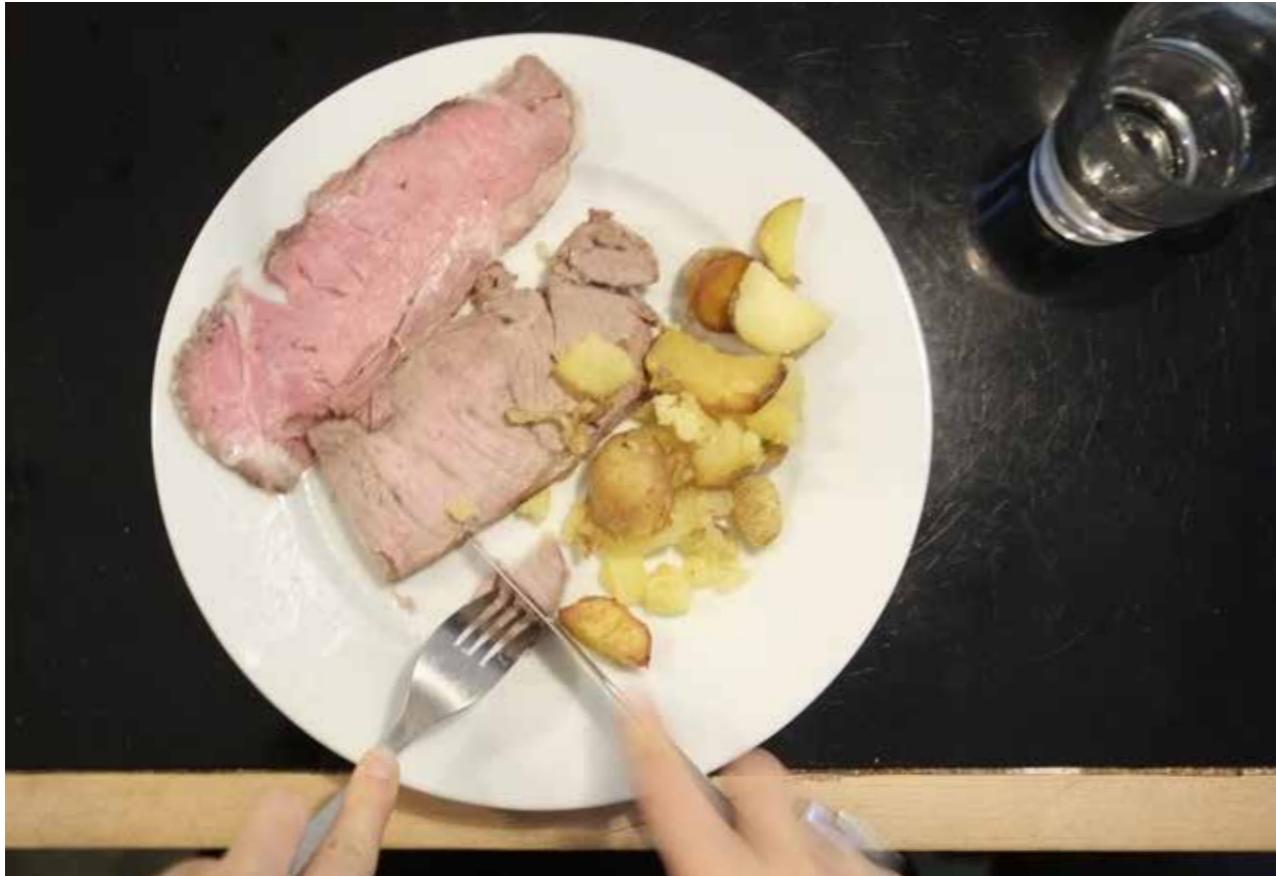
HEAT THE OLIVE OIL IN A PAN AND COOK ONIONS UNTIL COLOURED. ADD THE MUSHROOMS, ~~NO~~ COVER AND COOK FOR 15 MINUTES.

TURN UP THE HEAT AND ADD THE WHITE WINE. COOK IT FOR A COUPLE OF MINUTES.

WHEN THE WATER IS BOILING, ADD SALT AND THEN COOK IT TILL IT'S "AL DENTE". DRAIN IT AND MIX IT. ADD CREAM. ON THE PLATE ADD PEPPER AND PARMIGIANO.

COOK

Tommaso Arnaboldi

AMOUNT
25 people**DATE**
7. November 2012

ROAST-BEEF WRAPPED IN SALT WITH POTATOES

5 Kg KITCHEN SALT

6,5 Kg ROAST BEEF

2 Kg SMALL POTATOES WITH PEEL

Cover a roasting pan with salt, put the beef in the center, surrounded by the potatoes. Evenly cover the meat with the rest of the salt. Put in hot oven for 50-60 minutes. Take off the salt crust both from the beef and the potatoes, cut and serve hot

COOK
Tommaso Arnaboldi

AMOUNT
16 people

DATE
7. November 2012



APPLE PIE

- 8 YELLOW APPLES
- 100g BUTTER
- 120 g FLOUR
- A GLASS OF MILK
- 1 EGG + EGG YOLK
- BAKING POWDER
- A PINCH OF SALT

PEEL AND THINLY SLICE THE APPLES, BUTTER A 26 cm WIDE MOULD AND PUT A LAYER OF 3 APPLES. SPRINKLE A SPOONFUL OF SUGAR AND 1 OF MELTED BUTTER. REPEAT THIS 3TIMES. PREPARE A CREAM MIXING THE EGGS WITH THE FLOUR, 60g OF SUGAR, SALT, BAKING POWDER. GLOBALLY POUR THE MILK UNTIL YOU GET A SMOOTHY MIXTURE. POUR THE MIXTURE ON THE APPLES

COOK
Asako Berwert

AMOUNT
25 people

DATE
16. Januar 2013



Chirashi - Sushi for 25 people
Variation 1.

- Carrot : 5 pieces
cut into small / short stripes, cook it with Sushi, sugar until soft, add salt
- Shitake : ~ 10 pieces
cut into small stripes, cook it with sugar until soft, add soy sauce
- Tuna : marinade one night in sake, sugar, soy sauce and cut into pieces
- Shirayaki : cook quickly in boiling water, cut in half, remove stomach, marinade a couple of hours in Sushi-vinagar
- green beans : one package (200g)
Boil quickly, cut into fine stripes

- Eggs (n. 10) : make very thin pancakes with the eggs & staple them
VAR 1: cut thin strips
VAR 2: boil thick stripes & cut into pieces (about this size)
 - Jap. Seaweed Nori : cut into thin stripes
 - Salmon eggs
-
- ① make Sushi-ric (3kg). rice used to be a little harder than usual (a little less water than usual)
 - ② mix Sushi rice into the rice. instead of Sushi-mayo, you can use Jap. Mayo + sugar
 - ③ mix! VAR. 1: Carrot, Shitake, tuna. Use the eggs, the green beans and the shirayaki & salmon eggs & nori as decoration
 - VAR 2: mix all but the salmon eggs & nori that you use as decoration
 - ④ Serve it with gyoza (pickled) & wasabi

Aubergines with Sesame

- grill black sesame until golden/sticky
- add soy sauce & sugar
- fry aubergines & mix it into the sauce

COOK

Mariana Santana & André Manso

AMOUNT
25 people**DATE**
28. Februar 2013**— FOUR WONDERS OF BACALHAU — QUATRO MARAVILHAS DE BACALHAU —****1 BACALHAU À BRAS**

- 2 PASTEIS DE BACALHAU (32 pasteis)
3 BACALHAU NO FORNO
4 BACALHAU COM NATAS

1

1,5 kg de Bacalhau
Azeite
3 PAVOTES DE BATATA PALHA
12 ovos
3 CEBOLAS
DENTE DE ALHO
SALSAS: SALT, PIMENTA
Refogar o alho e cebolas
picadas, adicionar.
JUNTAR o Bacalhau e Mexer

JUNTAR a BATATA PALHA e os
ovos, integrando bem,
com sal e pimenta.

Retirar do fogo, colocar
numa travessa, polvilhar
com salsa picada e
adicionar as cebolinhas

Fazer bocinhas com 2
folhas de fiambre com o
formato desejado
Fritar em óleo bem quente

2

600g de Bacalhau
800g de Batata
3 ovos
1 cebola picada
2 dentes de alho
Azeite, salsa, pimenta,
nos mornas, sal,
6 uvas de PRATAR.
(COZER A BATATA COM SAL)
(COZER O BACALHAU (10 min))

TIRAR AS ESPINHAS E
DESTAFAR.

NUMA FRIGIDEIRA LEVAR OS
UNHS E AZEITE A CEBOLA E O
ALHO, JUNTAR O BACALHAU
FAZENDO COM AS BATATAS
COZIDAS, JUNTO O BACALHAU
E A SALSA. TEMPARE COM
PIMENTA E OS MORNAS
E MORNAR, JUNTAR OS OVOS.

FARFER BOCINHAS COM 2
FOLHAS DE FIAMBRE
COM FORMATO DESJADO
FRITAR EM ÓLEO BEM QUENTE

3

2 batatas p.p.
4 postas de Bacalhau
Azeite, Sal e alho

(batata azeda num tabo
com alho laminado, dizer
se a alcova é neve ou

VESTIR OS POMELOS DA
DE BACALHAU COM AZEITE
TIRAR AS ESPINHAS E
SALPIQUE AS SPINHAS COM
SAL E LEVE TAMBEM AO
FORNO.

RETIRAR DO FORNO DE UM
MINUTO EM UMA BATATA
E REGUE TUDO COM O
AZEITE NO MORNAL.

UMA BECHAMEL E NATAS E
ESPOLHAR SOBRE A ULTIMA
CORTADA DE POMELO.
DIA LATERAL E BANHO NO TOPA
LEVAR AO FORNO 20 MIN.

4

3 embalagens de
Bacalhau fritado
4 cebolas picadas
2 alhos
4 embalagens de
(25 gr. cada
ESPINACAS cortadas).

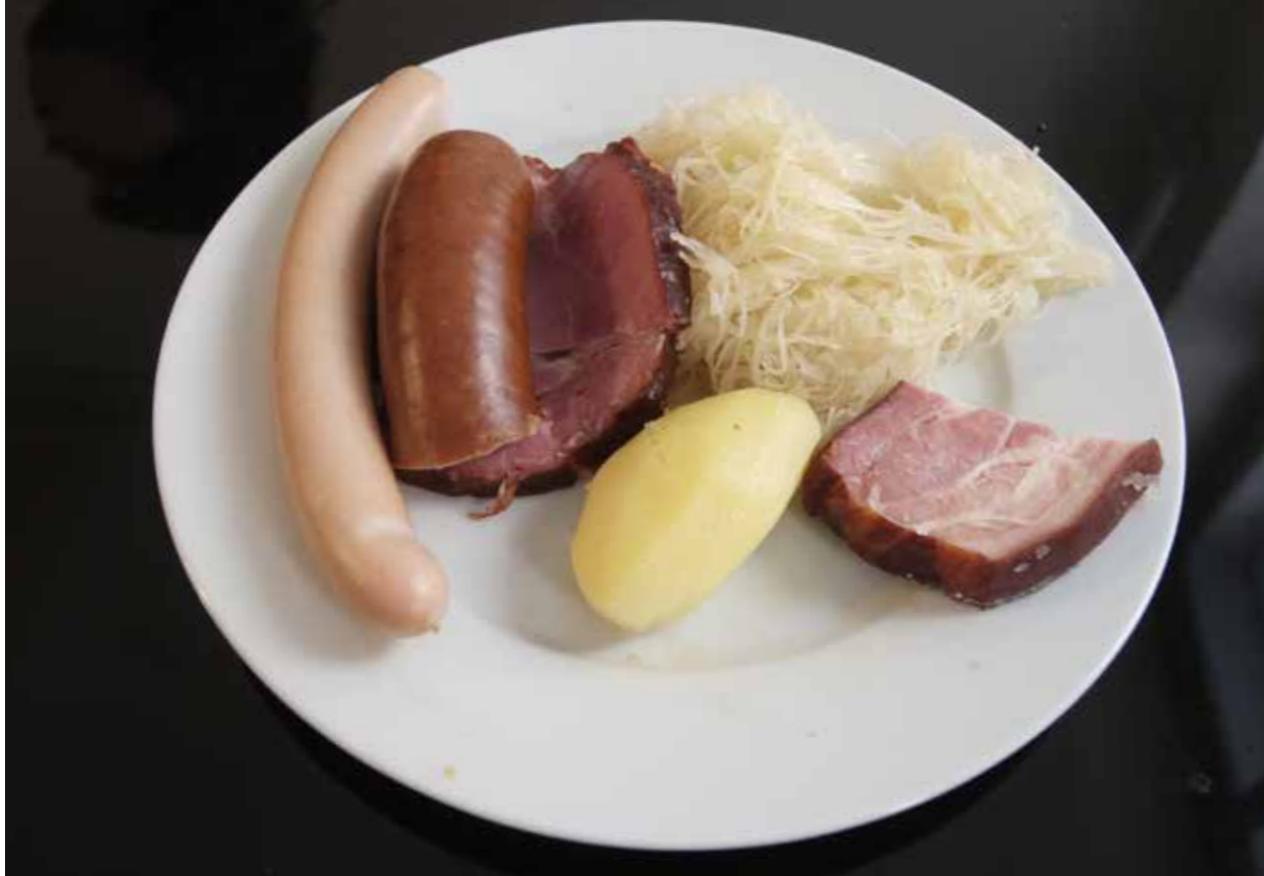
DAR UMA PERNADA AO
BACALHAU, DEPOIS, FAZER
UM REFGOGADO COM AZEITE
CEBOLA E ALHO PICADO E
JUNTAR O BACALHAU.

COZER OS ESPINACAS
FAZER UMA LOMADA
IMBRIADA NA BACALHAU
FARFER O TABULEIRO COM
OS ESPINACAS, PONTE DO
PURE, BACALHAU E NESTO
DO PURE.

UMA BECHAMEL E NATAS E
ESPOLHAR SOBRE A ULTIMA
CORTADA DE POMELO.
DIA LATERAL E BANHO NO TOPA
LEVAR AO FORNO 20 MIN.

COOK

Camille Aïssaoui

AMOUNT
25 people**DATE**
6. März 2013

- 5 Rg de choux alsacien mariné
 - 25 saucisses (white one)
 - 12 saucisses montbeliard
 - 25 pomme de terres
 - 25 morceaux de lard
 - 25 morceaux de palette
 - 3 gros oignons
 - 1 bouteille de vin blanc alsacien
- Faire revenir les oignons dans de l'huile
- Laver le choux
- dans une cocotte ou un plat au feu, versez une partie du choux puis le lard et la palette, arrosez avec la bouteille de vin blanc et la même quantité d'eau. Ajouter sel poivre, baies de genièvre et cumin
- laissez cuire à feu doux pendant 2h.
- cuire les pommes de terre et les saucisse à part et les réajouter au moment de servir.



gefüllter Hackbrot mit selbstgemachtem Knöpfle
und eingetrockneten Karotten

Rezept für 2 Personen

für die Käsefüllung

Pro Pers. je 3 Karotten Stückchen und leicht
im gewürzten Wasser ausgekocht. Zwischenzeitlich
eine Vinaigrette aus: Korianderöl, Salz, Pfeffer,
Muskat, Salz, etwas Zitronensaft, Curry, Paprika,
getrocknete Kräuter, etwas knoblauch, Mayonnaise und
Zucker anrühren.

Mandelstifte in die Flasche ausschälen,
hollern. Karotten in Stifte stecken
mit dem Dressing vermischen und das
Mehl im Kühlzettelchen stehen lassen.
Nachdem Marzipan backen lassen
Von den Servieren mit Rinderfett und
Mandelstiften verzieren. →

für die Spätzle / Knöpfle: Spätzlemehl gut
broschen
Fondmehl auf 100g Mehl: 1 Ei, 100ml Milch, Salz
+ Mehl mit etwas Mineralwasser
Für 2 Personen dient entsprechend Verdopplung.
Der Teig sollte wirklich gut mit den Händen
vollig geschlagen werden, bis er "Blasen zieht"
Die Masse sollte fests an Fleischkäse liegen sein -
Eine Spätzleplatte oder was kann Schabkäse
sich aufzubringen.

Hackbraten mit Schnipsel im Ofen gebackt

für ca. 22 Personen (3 gr. Hackbraten)

3 Pck Schnipsel &
g alle Brötchen

8 W. Zwiebeln

6 Blt. Petersilie

Salz von 3-4 Zitronen

300g Butter

12 Eier

3,5kg Hackfleisch (egal ob Hart/Halbsoft nicht)

2 Pck 300g Schnipsel

150g Gemüsebrühe

3 Brötchen Crème frîche

Paprika für die Soße (entl. auch frische Pilze,
Salz, Pfeffer, Kräuter d. Prov., Paprika,
etwas Milch)



Aprikosen-Kuchen

1 Pck. Flockenback (am besten vorher ausrosten*)

1 Dose Aprikosen / lässt noch mit frischen
mischen

1 Glas Aprikosengelée

150g Butter

150g Zucker

½ Zitronenschale

3 Eier

250g Mehl (Bissimehl)

1 Sch. Backpulver

1-2 Vanille-Zucker

* Den folgender
Kuchen mit Aprikosen-
gelée bestreichen
Und großzügig
Pistazien
darauf

Flocken werden in eine geöffnete Springform ca.
füllen, halbierte Aprikosen mit Schnittfläche nach
unten darauflegen, bei 160° Umlauf 30-40 min backen

COOK

David Gregori y Ribes

AMOUNT
people

DATE
22. Mai 2013

TOasted TRAeZZINI AND SALAD

POACH CHICKEN MEAT IN SALTED WATER UNTIL COOKED AND LET COOL DOWN. DICE INTO SMALL CUBES AND TEAR THE MEAT APART. MIX CHICKEN MEAT WITH THE SAME AMOUNT OF RICOTTA, THE ZEST OF HALF A LEMON AND ITS JUICE. SEASON.

BUTTER TOAST BREAD ON BOTH SIDES AND SPOON SOME OF THE CHICKEN MIX IN THE CENTER OF THE TOAST SLICES. NOW PLACE A SECOND SLICE OF BUTTERED TOAST ON TOP AND CUT AWAY THE CRUST WITH A CYLINDRICALLY SHAPED OBJECT (LIKE A GLASS OR PLASTIC CONTAINER).

THE RESULT SHOULD BE A PERFECTLY ROASTED TRAeZZINI WITH CUT OFF BREAD CRUST AND SEALED EDGES. TRANSFER YOUR DOUBLE BUTTERED TRAeZZINI ON A BAKING TRAY AND SPINKLE OVER SOME SESAME SEEDS. ROAST THEM IN THE OVEN AT 180 °C UNTIL GOLDEN AND YUMMY.

SERVE WITH A GREEN SALAD AND A SIMPLE VINAIGRETTE.

COOK

David Gregori y Ribes

AMOUNT
people

DATE
22. Mai 2013

**RAGOUT + OVEN POTATOES**

CRACK 8-10 JUNIPER BERRIES WITH THE BOTTOM OF A HEAVY PAN AND PLACE THEM WITH SIX BAYLEAVES, A STAR ANIS, SIX SPRIGS OF THYME AND SOME ROSEMARY IN A TEA BAG.

NOW PEEL TWELVE SHALLOTS, DICE ONE KILO OF BEEF, LAMB, DEER, OR OTHER NICE MEAT THAT LIKES TO BE RAGOUT. MAKE CUBES OF ABOUT 6CM.

HEAT UP A HEAVY PAN AND ROAST THE MEAT ON THE HIGHEST LEVEL. DON'T DO ALL AT ONCE, IT WILL COOL DOWN THE PAN TOO FAST. SET THE NICE BROWNED MEAT ASIDE AND SWEETEN THE SHALLOTS IN THE SAME PAN. ADD 1 TSP OF SUGAR AND 2 DSP OF TOMATO PUREE. ONCE THE SUGAR IS SLIGHTLY CARAMELIZED AND THE TOMATO PUREE SWEETENED DELACE THE PAN WITH 1/2 LITRE OF RED WINE. REDUCE BY TWO THIRDS AND ADD 1/2 LITRE OF MEAT STOCK, THE HERBS AND LET EVERYTHING SIMMER FOR TWO HOURS.
SERVE WITH OVEN BAKED POTATOES. ANY OTHER OVEN ROASTED VEGETABLES WILL ALSO BE A GOOD COMPAGNION.

COOK

Elisa Weise & Sabrina Wolf

AMOUNT

20 - 22 people

DATE

12. Juni 2013

Pasta-Salat

2kg Rigatoni kochen
1Pck. Zucchini waschen/abtropfen/marinieren
1Pck. Cashewkerne rösten
1Pck. Mandelstiele rösten
3-4 Zucchini im Steinbackofen
1-Zeltfleite putzen + Marinieren
1Pck. (gr.) Cherrytomaten im Ofen grillen
4kg/lt Mozzarella würfeln
1Dose Mais
1Zd. grüner Spargel braten
Alles vermengen, eine Vinaigrette aus
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Öl, Saft, Aceto
Paprikapulv., Curry, knoblauch anrühren
und alles mischen

Lachs :

ca. Preis ca. 150 - 180g
Lachs reinigen und abwaschen / abtropfen/marinieren
Ofen auf 100° vorheizen
Gurkenscheibe (normale geht auch) o. Öl ansetzen,
Marinierten Fisch in die Pfanne, wenn
es bis zur Hälfte wäss ist (Protein löst
Sich) dann wenden. Ab dann weiter 2 min
von der anderen Seite braten. Ofen ausschalten,
Fisch in Alufolie und kurz zum ruhen in
den Ofen bis zum Servieren.

Marinade (min 2 Stunden den Fisch damit ablegen)

Öl, Honig, Kekku up, Senf, Knoblauch, Zitronensaft, Curry
Salz, Pfeffer, Kräuter d. Prov., Maggi nach
Gefühl verwenden, bis es schwört, alles lieber
zu stark würzen / nicht zu sparsam.

COOK

Elisa Weise & Sabrina Wolf

AMOUNT

20 - 22 people

DATE

12. Juni 2013

**Erdbeerkäsek**

2 Schalen (gr.) Erdbeeren klein schneiden.
1 Glas Konfitüre mit viel Fruchtanteil erwärmen,
unter die Erdbeeren mischen.
2 Pck. von den recht edeligen Fertigwaffeln
in kleine Würfel schneiden.
2 Pck. (^{2x} 500g) Mayogusskäsek geschmeidig mit
1 Pck. (500g) Joghurt geschmeidig rühren.
1 Zitrone ansäubern + Zeste abschälen und
unter die Masse heben.
Mit Vanille-Zucker + Puderzucker süßen.
Waffelwürfel / Quarkcreme / Erdbeeren schichten,
zum Schluss geröstete Pinienkerne darüber
streuen.



Nicole's Gazpacho

Für 24 Personen

4 kg Tomaten

4 Zwiebeln

4 Gurken

4 Paprikaschoten

12 Knoblauchzehen

4 kleine Chilischoten

60 EL Balsamico

24 EL Olivenöl

16 Scheiben Toastbrot

Sale & Pfeffer

4 kl. Dosen pürierte Tomaten Kühlenschrank kühlen.

2 l Brühe, kalt Am besten mit frischem Oregano, wenn man möchte garnieren. Voilà!

Das Gemüse püren und in Stücke schneiden.

Das Gemüse zusammen mit Fisch und Brot sowie jeweils einer Kelle Brühe im Mixer pürieren. Am Ende Öl und Essig hinzugeben und mit Sale/Pfeffer abschmecken.

Bei Bedarf mit Oregano verfeinern und 1h im

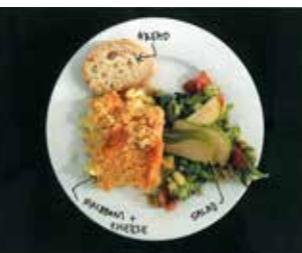
Kühlenschrank kühlen.

Am besten mit frischem Oregano, wenn man möchte garnieren. Voilà!

COOK
Christian Poules

AMOUNT
24 people

DATE
24. Juli 2013



MACARONI AND CHEESE (FROM "THE GRIT")

500g dried pasta.
6Tbs. (2g) butter.
2 large eggs
4 cups (9L) milk
1 spoonful mustard.
2 tsp. salt.
pinch of pepper.
600g gruyere cheese.
200g fine breadcrumbs.

- Preheat oven to 218.333°C (425°F)
- Grease a pan
- boil pasta - al dente
- Melt 3T (1g) butter and add to pasta
- Whisk eggs, milk, mustard, salt, pepper
• add to pasta
- add cheese
- stir mixture over medium heat until
cheese melts (approx. 5 mins)
- transfer to pan.
- melt remaining butter in a small pan
and mix w/ breadcrumbs.
- spread mixture over pasta
- bake 10-15mins.

SERVES 10-12

COOK
Pierre Escobar

AMOUNT
20 people

DATE
14. August 2013



Pennot pasta for 20 pple

- Spagetti 3
- tomatoes
- onions
- oregan
- peppers
- minst meat
- basil





Hefeschnecken

- 1 kg Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 2 Prisen Salz
- 200g Zucker
- 1/2 Liter Milch
- 160g Butter
- 2 Eier

→ Teig

- Butterflockchen
- gehackte Mandeln
- Mandelstifte
- Rosinen
- chocolate chips
- Zucker
- Zimt

→ Belag

bei 200°C ca. 30 Minuten backen

COOK
Jure Sadar

AMOUNT
23 people

DATE
11. September 2013



TACOS AL PASTOR
(MAKES 55 TACOS)

1L ORANGE JUICE
ORANGE ZEST
2/3 CUP BROWN SUGAR
20 GARLIC CLOVES FINELY CHOPPED
3 SPONDFULLS OF CHIMIN
3 SPONDFULLS OF OREGANO
2 SPONDFULLS OF SALT + PEPPER
3 SPONDFULLS OF VINEGAR
4-5 FRESH SQUEEZED LIMES
1 CAN OF COKE
1 CAN OF BEER
FINELY CHOPPED CHIPOTLES TO TASTE
3-400 GRAMS OF PORK - FILLET OR SHOULDER
CUT INTO 2X2 CM CUBES
3-4 ONIONS
2-3 BELL PEPPERS

- ① SIMMER ORANGE JUICE OVER MEDIUM HEAT UNTIL REDUCED BY HALF. COMBINE W/ COKE, BEER, SPICES TO TASTE, GARLIC, BROWN SUGAR, VINEGAR, ONIONS + LIME JUICE.
- ② ADD THE PORK, COVER + MARINATE OVERNIGHT
- ③ HEAT 2-3 SPONDFULLS OF OIL IN A SAUCEPAN. ADD ONIONS,

PINEAPPLE - CHILE SALSA

2-3 PINAPPLES
5 SWEET PEPPERS
2-3 JALAPENOS OR HABANERO PEPPERS
2 LIMES
FRESH CILANTRO

- ① CUT PINAPPLE INTO 1-2 CM THICK SECTIONS + COOK OVER LOW HEAT UNTIL CARAMELIZED
- ② REMOVE FROM HEAT + CUT INTO 1-2 CM BIG CUBES.
- ③ MIX W/ CHOPPED CHILIES, LIME JUICE + CILANTRO + SALT + PEPPER TO TASTE
SERVE ONTOP OF PORK.

COOK
Joël Schärer

AMOUNT
15 people

DATE
25. September 2013



Ghackets und Hörnli mit Spätzle

2kg Rindfleisch (Rind)

4 Zwiebeln, feingehackt
4 Rüebli, Würfel

900g Sellerie, Würfel

1l Rotwein

1l Fleischbouillon

12 EL Tomatenpuree

4 TL Paprika

4 Lorbeerblätter

2 EL Thymian

Salz, Pfeffer nach Bedarf

Salzwasser, stehend

2 kg Hörnli

mit Bratkartoffeln in Platte anbraten

in Platte anbraten (~~abkochen~~)
dazugeessen und aufkochen

mit Fleisch dazugeben, zugedeckt ca. 30 min köcheln lassen.
würzen

al dente kochen, abtropfen, mit Fleisch servieren

COOK
Zdeněk Liška

AMOUNT
25 people

DATE
23. Oktober 2013



FRIED CAULIFLOWER WITH HOT POTATO AND
VEGETABLE SALAD (25 people, 2:15 hours) - 75 CHF

Divide the cauliflower florets. Put in salted water and let it boil for a minute. Cook time is not too soft, it should still "crunch", that, when held together by the wrapping. Precooked cauliflower drain, let it cool and coat in breadcrumbs: first in flour, then in beaten eggs with a pinch of salt, and finally in breadcrumbs. Thus, breaded cauliflower fry in hot oil until golden brown on all sides. Serve with boiled or mashed potatoes, vegetable or salad with tartar sauce.

J. SALAD:

Tomatoes, cucumbers, red and yellow peppers and cheese. Everything cut into cubes and mix together. + SALT, PEPPER, MINI VINEGAR,
OLIVE OIL

15 eggs

3,5 kg POTATOES

4-5 kg cauliflower

SALT

PEPPER

FLOUR (300 g)

BREADCRUMBS (500g)



Civet de cerf et accompagnements de chasse

Civet de cerf

- 500g de civet de cerf
- 1lt de vin rouge
- 1cote de bœuf de veau
- Bouquet garni
- 4c cuillères de gelée de
- sel, poivre

La veille faire mariner la veau dans 1lt de vin rouge le liquide doit recouvrir la viande.

Le jour même saisir le civet par portion à feu vif. Mouiller avec le bouillon de veau. Cuire et laisser braiser à feu doux ~1h30 - 2h avec les baies de genévrier, du sel, du poivre. Retirer les morceaux de veau et filtre la sauce dessus. Dresser.

Chou rouge

- 4 petits choux rouges
 - 1,5ltre de jus de pomme
 - 1fltr d'eau
 - sel, poivre huile d'olive
- Faire chauffer l'huile dans une casserole. Ajouter le chou. Mouiller avec les liquides et cuire à couvert 40mn à feu moyen, sel et servir.

Chataignes caramelisées

- 1kg de chataignes écossettes
- 2cs. de sucre
- eau

Faire carameliser le sucre dans une casserole et y disposer les chataignes. Héberger délicatement et laisser cuire quelques minutes, jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Dresser

Poêlée de champignons

- 2kg de champignons (de périgord et bolets)
- 1bouquet de persil
- tranches d'oignon
- huile, sel, poivre

Parsez les champignons, les émincer. Faire chauffer l'huile dans une poêle ajouter l'oignon haché et les champignons, les laisser dégorger de leur eau tout en remuant. Lorsque les champignons sont cuits ajouter le persil haché et laisser cuire encore 10 minutes. Saler, poivrer, dresser.

Servir le tout dans une assiette avec des spätzlis, des lamelles de pomme cuites et une délicie pêche chaude, garnie de confiture d'avocat.

COOK
Markus Leixner

AMOUNT
people

DATE
13. November 2013



PASTA SPECIALE ALA DSB

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 6 DOSEN TOMATEN
- 4 MELANTANI (AUBERGINEN)
- 6 ZIEHEN KNOBLAUCH

1200g GEHACKTES PESTO

- OIVINSÖL
- SALT
- OREGANO (NACH DEM GERICHTEN MÄSSEN)

2500g SPAGETTI

- PARMESAN GRÄSSE
- EVENTUELLE ETWAIS SAHNE
- EVENTUELLE ETWAIS ROTINEN ZUM ABSCHLUSS

COOK
Mariana Santana

AMOUNT
more or less 20 people

DATE
20. November 2013



— VARNE DE PORCO À MENTEJANA —

4 kg DE CARNE DE PORCO
5 kg BATATA
2 kg DE AMEIXAS
ALHO
SAL, AZEITE
PIMENTÃO DOCE (EM PASTA E PÓ)
LOURO, COENTROS
LIMÃO (1 UNIDADE)
VINHO BRANCO (2 copos, A GOSTO)

CORTA-SE A CARNE DE PORCO EM UNIDOS NÃO MUITO GRANDES. COLOCASE AZEITE NA FRIGIDEIRA (O PANEJA, PARA ESTA QUANTIDADE) E COMEÇA A PRATICAR E VIRAR MÉDIO TEMPERANDO A CARNE COM SAL (Q.B) E O LOURO. A MEIO, JUNTAR OS DENTES DE ALHO (CORTADOS AO ARITO). QUANDO OS ALHOS ESTIVEREM COZIDOS JUNTA AS VOLTEIRAS DE PIMENTÃO E VAI MEXENDO. QUANDO A CARNE ESTIVER QUASE FINTA AMARELO O VINHO BRANCO E DEIXE-IA COZER TINTANDO AS AMEIXAS PARA ABRIREM. PARA TERMINAR SUME O SUMO DO LIMÃO VOLVILHAMDO COM OS COENTROS PICADOS.



PHOTOGRAPHED BY

Tilo Herlach & Benjamin Krüger

COLLECTED & EDITED BY

Benjamin Krüger