

Halsfilet mit Pörrzwetche'n fülle

Snapper in Kartoffelbruste

Brockling Pumpeling

Yorshire puddings

140g plain flour

4 eggs

200 ml milk

Weisswein reduktion: für Hollandaise

1/2 Essig

1/2 Wein

Zwiebel

Loorberen blätter

Pfeffer Körner

Estrogon.

} aufkochen u. einreduzieren

Royal Topfenrolschinder,

1 Becher Scherzrahm

2 Eier

2 EL Zucker

U

V

W

X

Y

Z

Tempura Teig's (Oobs)

2 Eggs

1/4L Sodawasser

Eiscubes

Soyasauce

Braunzucker

Lemon juice

} mix together

half Flour

half Corn flour

} add to mix

Topfmasse f. Tartlet

1 Schöpf Toffen

2 Eigelb

4 EL Vanillensaft } verrühren

1 Stk. Vanille

2 EL Mehl

2 Eierei } stetig schlagen

2 EL Zucker

↑
unterheben

190° - 7 min

Schoko Fondant

Captain's

270g Butter } melt in water bath
250g chocolate }

5 x whole egg }
5 x egg yolk } mix all together
170g Sugar }
100g Flour } add flour

combine together

170° 45 min

Swiss Chocolate cake

Captain's

800g Dark chocolate 72% } melt in Bowl
900g Butter }

400g Sugar }
12 tbsp plain Flour } mix all together
4 tsp Baking Powder } in separate Bowl
1 pinch Salt }
800g ground Almonds }

mix together

16 x Eggs } beat w. mixer
400g Sugar }

fold slowly in there

T
U
V
W
X
Y
Z

Sauce Solaire:

4 Vanille Stange } aufkochen 4L
3L Milch (Milk)
3L Sahne (Cream) } 2L

10 Eggs

6 Eggs yolk } mixen
400 Sugar } bis Zucker sich auflöst

28 Eggs yolk } Weiss schlagen in
480 Sugar } Rührüssel

↓
bis zur Rose
brechen und
in kaltes Wasser
stellen

1 mittelgr. Schüssel = für Ei und Zucker

1 kleine Schüssel

1 Rührüssel

1 Sieb

1 kleiner Schneebesen

Schoko mouse:

Schoko sauce:

2L Milch } aufkochen

2L Creme → Schoko dazu

4kg Schoko Kugeln

Spiced chick peas (Boat shed)

(x4)

- A 10 Chick peas
- 1/4 cups olive oil
- 1 1/2 tsp cumen
- 1/2 tsp Salt
- 1/2 tsp paprika
- 1/8 tsp cayenne pepper

roast in 180° oven, tossing at 5 min intervals for 25 min

Kaiser Stabli

3 Kuchen

Schweizer Schokoladen Kuchen

- 720g Butter
 - 720g Schokoladen
 - 3 B. Salz
 - 30g Vanille
 - 15 Eier getrennt Eidotter
 - 570g Zucker
 - 120g Mehl
 - 240g Mandel mehl
 - 1 TL Backpulver
- Schmelzen und ^{genständig} verrühren
- einrühren
- unterheben
- Einrühren

40 min 180-200°

S
T
U
V
W
X
Y
Z

Rib Sauce

Captain's

2.2 kg	Hoisin Sauce	550
1.5 L	coca cola	275
100 ml	Watershire Sauce	25
300ml	Soy Sauce	75
1 Tbsp	Onion powder	1 Tsp
1 Tbsp	Garlic Powder	1 Tsp
1 Tbsp	Ginger Powder	1 Tsp
1 Tbsp	Sliced ginger (fresh)	
3 Tbsp	Five spice	3 Tsp
400ml	white wine	100 ml
300ml	white wine vinegar	75
1.5 l	Tomato sauce	375
2 cup	Brown sugar	1/2

R
S
T
U
V
W
X
Y
Z