

Anzahl	4.00 Port.
Preis	4.82 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Pisco Sour mit Ceviche

100 g	Pisco
70 g	Eiweiss, frisch (Stk.35gr)
60 g	Zuckersirup
60 g	Limettensaft, frisch
16.0 Stk	Eiswürfel
8	Tropfen Angostura Bitter



### Vorbereitung

- Im Vorfeld ganze Eiswürfel gefrieren.
- Cocktailglas sowie Pisco in den Kühlschrank stellen und vorkühlen lassen.

### Zubereitung

- Eiweiss mit Zuckersirup, Limettensaft und Pisco 10 Sekunden im Cocktail Mixer kräftig schütteln.
- Eiswürfel hinzugeben und nochmals 5 Sekunden schütteln.
- Flüssigkeit ohne Eiswürfel in das vorgekühlte Cocktailglas giessen.
- Cocktailglas mit einer Limettenscheibe garnieren und 2 Tropfen Amargo de Angostura auf die Schaumkrone tröpfeln.
- Sofort servieren.

## Ceviche mit Wolfsbarsch zum Apéro

200 g	Wolfsbarschfilets, ohne Haut und Gräten, pariert
160 g	Limetten (Stk. 80 gr)
80 g	Zwiebeln, rot, geschält
1.0 Stk	Knoblauchzehen, in Scheiben
0.5 Stk	Chilischote, rot
2.0 Stk	Koriander, Zweige
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Vorbereitung

- Fischfilet in kleine (0,5 - 1,0 cm) Würfel schneiden und in eine Glas- oder Plastikschüssel geben.
- Limetten kräftig rollen und Saft heraus pressen (ca. 60 g Saft).
- Limettensaft über die Fischwürfel träufeln und darauf achten, dass der Fisch bedeckt ist.
- Fisch jetzt gedeckt garen lassen: Rare 10 Min. / Medium 20 Min. / Well done 25-30 Min.

### Zubereitung

- Während der Fisch gart, die Zwiebeln und Knoblauchzehen in möglichst feine Ringe oder Streifen schneiden.
- Chilischote ebenfalls in feine Ringe schneiden.
- Den Koriander waschen, trockentupfen und Blätter zerzupfen.
- Alles bis auf den Koriander zum Fisch dazugeben und mitgaren lassen.
- Ceviche in kleinen Schüsseln anrichten, dezent mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Koriander und Chili garnieren.
- Vom Garen entstandener Sud - auch Leche de Tigre genannt - begeben und servieren.

### Bemerkungen

- Als weitere Beilage passt ein Pisco sour.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	4.82 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Langostinos im Wan Tan Blatt mit Lauchheu und Chicoréesalat

10.0 Stk	Riesencrevetten, Langostinos, roh ohne Kopf
20 g	Ingwer, frisch, geschält
100 g	Sojasauce
200 g	Lauch, grün, gerüstet
8.0 Stk	Koriander, Zweige
10.0 Stk	Wan-Tan-Teigblätter 9 × 9 cm
400 g	Brüsseler Chicorée, gerüstet
1 x	Öl zum Frittieren, z. B. Rapsöl
1 x	Mehl zum bestäuben
100 g	Olivener Öl Extra Vergine
60 g	Aceto balsamico weiss / Balsamessig



### Vorbereitung

- Die Langostinos ausbrechen.
- Den Ingwer schälen und fein reiben. 1 EL Sojasauce mit dem Ingwer verrühren und die ausgelösten Langostinoschwänze darin zugedeckt etwa 60 Minuten im Kühlschrank marinieren.
- Den Lauch längs aufschneiden, waschen und trocken schütteln.
- Lauch in etwa 10 cm lange Stücke schneiden, diese längs in feine Streifen teilen, das geht am besten mit einem scharfen, langen Gemüsemesser.
- Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
- Die Wan-Tan Blätter auf einem Tuch ausbreiten.
- Die Blätter mit den Langostinoschwänzen, einigen Porreestreifen und einigen Korianderblättchen belegen.

### Zubereitung

- Die Teigblätter mit trockenen Fingern aufrollen, die Teigenden mit Wasser bestreichen und festkleben.
- Die Päckchen beiseite stellen.
- Den Chicorée waschen, putzen und abtropfen lassen.
- Die Stauden halbieren, den Strunk entfernen und einige Blätter zum Anrichten beiseite legen.
- Die restlichen Blätter quer in feine Streifen schneiden. Die Streifen in Eiswasser legen.
- Das Öl in einer Fritteuse auf mittlerer Stufe erhitzen.
- Die restlichen Lauchstreifen mit wenig Mehl bestäuben und in dem heißen Öl knusprig frittieren.
- Den Chicorée abtropfen lassen. 4 EL Olivenöl, 4 EL Sojasauce und den restlichen Koriander verrühren.
- Die Chicoréestreifen mit diesem Dressing marinieren und in der Mitte von bereitgestellten Tellern anrichten.
- 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
- Die Wan-Tan Päckchen darin rundum knusprig braten und mit den beiseite gestellten Chicoréeblättern um den Salat herum anrichten.
- Das frittierte Lauchheu darauf verteilen.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	4.82 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Deluxe Burger, Streetfood

### Burger Brötchen

20 g	Hefe, gepresst
8 g	Zucker
40 g	Butter
200 g	Milch
50 g	Wasser
8 g	Salz
400 g	Weissmehl
55 g	Vollei, aufgeschlagen

### zum Bestreichen

25 g	Eigelb, frisch (Stk. 25gr)
20 g	Halbrahm 25%
15 g	Sesamsamen, schwarz

### Burger Füllung

800 g	Hackfleisch vom Rind
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle
400 g	Fleischtomaten (Stk. ca.200gr)
150 g	Zwiebeln, rot, geschält
100 g	Gewürzgurken
4.0 Stk	Kopfsalatblätter
100 g	Frischkäse, nature
50 g	Bleu de Bresse, Blauschimmelkäse
25 g	Limettensaft, frisch
150 g	Tomatenketchup



### Vorbereitung

- Hefe mit Zucker verrühren.
- Butter und Milch in einem Topf erwärmen, 50 g Wasser zugeben und leicht abkühlen lassen.
- Salz, Mehl und Ei in eine Schüssel geben, Hefe zufügen und Milchmischung zugeben und zu einem glatten Teig rühren.
- Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde aufgehen lassen.
- Backofen vorheizen (200 Grad oder 175 Grad Umluft).
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten.
- Aus dem Teig 4 runde Brötchen formen und auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Abgedeckt ca. 20 weitere Minuten gehen lassen.
- Eigelb mit Rahm verrühren, Brötchenoberseiten damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- Brötchen auf mittlerer Auflage im Ofen ca. 15 Minuten backen.
- Anschliessend abkühlen lassen.

### Zubereitung

- In der Zwischenzeit für die Pattys Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und zu 8 Pattys formen.
- Pattys in einer Grillpfanne ohne Fett von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten.
- Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
- Gurken abtropfen. Salatblätter waschen und trocken schütteln.
- Wenn gewünscht, Tomaten und Zwiebelringe leicht andünsten.
- Für die Käsecrème Frischkäse, Blauschimmelkäse und Limettensaft verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Brötchen in drei Teile aufschneiden und Schnittflächen in Pfanne rösten.
- Brötchenboden mit der Käsecrème bestreichen und mit Patty, Tomaten und Zwiebeln belegen.
- Mittleres Brötchen daraufgeben und mit Salat, Patty und Gurken belegen.
- Brötchendeckel mit Ketchup bestreichen und den Burger damit abschliessen.

Anzahl	4.00 Port.
Preis	4.82 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Schwedische Zimtschnecken

10 g	Hefe, gepresst
125 g	Milch, lauwarm
125 g	Weizenmehl
4 g	Salz
60 g	Butter
3 g	Zimt, gemahlen
60 g	Rohrzucker, weisser
30 g	Hagelzucker
60 g	Wasser
1 x	Puderzucker zum Bestäuben

### Vorbereitung

- Hefe in der Milch auflösen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
- Unter Rühren Milch-Hefegemisch zugeben.
- 40 gr Butter zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.

### Zubereitung

- Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. 20 gr Butter darauf verstreichen.
- Zimt und Zucker mischen und darüber geben.
- Über die lange Seite zu einer Schnecke aufrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Mit 3 cm Abstand auf das Blech geben und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backofen vorheizen (190 Grad oder 170 Grad Umluft).
- Schnecken mit Hagelzucker bestreuen und ca. 20 Minuten backen.
- Puderzucker mit Wasser mischen und auf Zimtschnecken verteilen. Lauwarm servieren.



## « Streetfood auf gehobene Art » Motto HKZ 2026

Deklaration der allergenen Zutaten.

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Soja

### Nährwert pro Person

kcal	2106.3	Fett/g	92.0	Magnesium/mg	327.0	Omega 3/g	0.0
kj	8836.7	Nahrungsfaser/g	15.0	Calcium/mg	610.2	Omega 6/g	0.0
Kohlehydrat/g	172.1	Natrium/mg	2602.7	Niacin/mg	0.0	Phosphor/mg	1475.3
Protein/g	136.8	Kalium/mg	3188.2	Eisen/mg	15.9		