



POWER SYSTEMS
Hydro

ALSTOM

Mitarbeiter Fest

vom 30. April 2007
in der Werkhalle 4/2, Birr



Usz Knlltmhkashnm & Markdshmg





Alex Schwery

Arthur Klaus

Gabriella Gerber

Alex Stacoff

Daniel Schafer

Marcel Ottenkamp

Andreas Thomann

François Lederer

Rolf Geissberger

Andreas Zeindler

Thomas Kunz

Bruno Erni

Hans Utz

Dessertteller

Vanille-Glace
 8 *Basler Lächerli*
 8 *Kambly Butterfly*
 4 *Hüppen*
Kiwi
Früchte nach
Saison
Rahmdosen

Fruchtmousse

Fruchttopping
(Himbeer) oder
Fruchtgelee
Zucker nach
Belieben
 2 dl *Rahm*
 2 Blatt *Gelatine*

Deko

Fruchttopping
Schokoladen-
glasur
Evtl. angeröstete
Mandelblättchen

Für die Fruchtmousse die kalt eingeweichten Gelatineblätter in ein wenig erhitztem Topping auflösen. Zusammen mit dem restlichen Topping und Rahm mischen. Falls erforderlich etwas aufzuckern. Die Masse in einem Bläser geben und gute 2 Stunden kaltstellen.

Früchte waschen, gegebenenfalls schälen und in dekorative Stücke schneiden. Empfindliche Früchte in etwas Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun anlaufen. Früchte auf dem Teller hübsch anrichten. Eine Glacekugel ausstechen und auf den Teller legen. Links und rechts je ein Lächerli an die Kugel pressen und in der Mitte eine Rahmhaube spritzen. Mit zwei Butterfly ein Dach bilden und die Hüppe als Kamin seitlich an die Glacekugel drücken.

Mit dem Bläser eine schöne Mousse-Haube blasen. Mit Mandelblättchen, Topping und flüssiger Schokolade garnieren. Nach Belieben mit Kakaopulver eine Gabel abstäuben.





Für einmal haben wir den Bleistift mit dem Kochmesser und den Compi mit der Bratpfanne vertauscht. Am 30. April 07 hat das Kader in unserem Wareneingang für die Mitarbeiter ein Nachtessen zubereitet. Anstatt in einer chromblitzenden Küche wurde auf abgedeckten Palletten geschnitten, gekocht und angerichtet.



Die Mitarbeiter hatten ihre Freude daran, ihren Chef's beim Werken zuzusehen. Und das Resultat konnte sich wie die Bilder beweisen, sehen lassen.

Ein gutes Team brilliert auch bei ungewohnten Arbeiten. Ich möchte allen, die mitgeholfen haben das Fest zu einem Erfolg zu führen, danken.

Daniel Schafer





Spätzlilitep (vegetarisch)

Spätzli

400 g Spätzli

Einlage

60 g Broccoli-Röschen

80 g Rübli

60 g Zucchini

50 g Maiskörner

80 g Champignons

2 dl Gemüsebouillon

30 g Butter oder Bratbutter

Spätzli in etwas Salzwasser aufkochen oder direkt aus der Packung verwenden. Speziell gut schmecken selber zubereitete Spätzli.

Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in wenig Butter leicht anbraten, mit etwas Bouillon ablöschen und gute 6-8 Minuten garen lassen. Spätzli dazu geben, unterrühren und weiterbraten, nach Bedarf etwas Bouillon zufügen.



Spätzli selber machen

200 g Mehl

5 g Salz

2 verklopfte Eier

1 dl Wasser

Alle Zutaten vermischen, Teig rühren bis er glatt ist und Blasen zeigt. Zugedeckt stehen lassen.

Etwa 2 l gesalzenes Wasser zum Sieden bringen. Teig über ein groblöchiges Sieb oder ein Passivite ins Wasser geben. Sieden, bis die Spätzli im Wasser aufsteigen, aus der Pfanne schöpfen, gut abtropfen und nach Belieben in etwas Butter anbraten.



Salat teller

0.5 Salatgurke
0.5 Eisbergsalat
100 g Nüsslisalat
30 g Radicio rosso
20 g Zwiebelringe
getrocknete Petersilie

Sauce

0.2 dl weisser Balsamico
0.3 dl Weissweinessig
wenig Zitronensaft
0.5 dl Olivenöl
Senf
Salz
Pfeffer

Honigchampignons

100 g frische Champignons
0.3 dl Kräuteressig
1 dl Nussöl
20 g Honig
Sherry
Zitronensaft
10 g Schnittlauch
1 weing
Estragon
Salz
Pfeffer

Pastete

320 g Pastete

Champignons häuten und in feine Scheiben schneiden. Alle Zutaten für die Marinade gut mischen und die Champignons eine gute Stunde darin marinieren.

Salatgurke schälen und mit dem Pariserlöffel eine Höhlung ausstechen. Eisberg und Radicio entblättern und in längliche Streifen reissen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, kurz vor dem Anrichten in getrockneter Petersilie wenden.

Alle Zutaten für die Salatsauce mischen und etwas pikant abschmecken.

Salatgurke in der Höhlung etwas salzen und wenig Salatsauce hineingeben. Eisbergsalat und Radicio in die Höhlung stecken (Dies kann gut vorbereitet werden). Champignons vor dem Anrichten gut von der Marinade abtropfen lassen.





Mah-Meh

- 320 g *feine Nudeln*
- 400 g *Pouletbrüstchen geschnetzelt*
- 80 g *Frühlingszwiebeln in ca. 5 cm langen Streifen*
- 10 g *Knoblauchzehen*
- 80 g *grob gehackte Zwiebeln*
- 100 g *Kefen (tiefgekühlt)*
- 100 g *Rüebli in Streifen (Julienne) geschnitten*
- 80 g *Peperoni in 2 cm grossen Würfel*
- 0.5 dl *süsse Sojasauce*
- 1.5 dl *Sweet Sour Chili-Sauce*
- 1 Tl *McCormic «Lemongrass & Coconut»*
- 0.5 dl *Bouillon*
- 0.5 dl *Erdnussöl*
- Salz*
- Pfeffer*
- Sambal oelek*

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Mit kalt Wasser abschrecken und beiseite stellen.

Das Erdnussöl in der Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Rüebli anziehen, mit wenig Bouillon ablöschen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Pouletfleischstreifen dazugeben und fleissig wenden. Kefen dazugeben und kurz mitbraten. Chili-, Sojasauce, Gewürze und restliche Bouillon dazugiessen, erhitzen und die noch heissen Nudeln unterrühren, kurz aufkochen lassen. Sofort servieren.

Tipps:

Anstelle von Pouletfleisch kann man Schweinefleisch oder Rindshuft verwenden.

