



Ein Hauch von "bella Italia"

Apéro

**Prosecco
Bocconcini**

**Salat in rot mit Grapefruit
Ciabatta**

**Lammwürfel in grüner Sauce
Polenta
Saisongemüse**

**Semifreddo di mandorle
mit in Marsala getränkten Feigen**

Gefüllte, getrocknete Tomaten mit Parmaschinken

Bocconcini heisst "Leckerbissen", und diese hier sind mehr als nur ein bisschen lecker!

Rezept für 4 Personen (12 Stück)



*12 getrocknete, in Öl eingelegte, ca. 100gr.
60 gr. Taleggio
6 Tranchen Parmaschinken, ca. 100 gr.
12 glattblättrige Petersilienblätter

12 Zahnstocher*

Vorbereiten

Die Tomaten auf einigen Lagen Haushaltspapier abtropfen.

Den Taleggio in 12 Stücke schneiden.

Die Schinkentranchen halbieren.

Zubereiten

Jede Tomate mit einem Stück Käse mit Parmaschinken umwickeln, ein Petersilienblatt drauflegen und alles mit einem Zahnstocher fixieren.

Salat in rot

Rezept für 4 Personen

Salat

*1 kleiner Lollo Rosso
1 kleiner Radicchio
1 Bund Radieschen
1 rote Paprikaschote
250 g Kirschtomaten
1 mittelgrosse rote Zwiebel
1 rosa Grapefruit*

Sauce

*Saft von einer Zitrone
4 EL Pflanzenöl
2 Schuss Tabasco
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz
1 Prise Zucker*

1. **Salate** putzen, waschen und sehr gut trocken schütteln. In mundgerechte Stücke zerpfücken.
2. **Radieschen** putzen, waschen und vierteln. Die **Paprikaschote** halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen, Schotenhälften ausspülen und in Streifen schneiden. **Tomaten** waschen, halbieren und Blütenstielansätze entfernen. **Zwiebel** abziehen und in Ringe teilen.
3. Die **Grapefruit** wie einen Apfel schälen, dabei so viel wie möglich von der weissen Haut mit entfernen. Anschliessend mit einem spitzen Messer links und rechts der Fruchtsegmente einschneiden und einzeln die Filets aus der Fruchthaut lösen, dabei den auslaufenden Saft auffangen. Alle vorbereiteten Zutaten vorsichtig mischen.
4. Aus Grapefruit- und Zitronensaft, Öl, Tabasco, Pfeffer, Salz und Zucker eine Vinaigrette rühren und über die Salatzutaten gießen.

***Tipp:** Dieses Rezept lässt sich beliebig abwandeln mit anderen roten Sorten wie beispielsweise roter Chicorée, Burgundersalat oder roter Kopfsalat, roter Batavia und Erdbeeren oder Wassermelone.*

Lammwürfel in grüner Sauce

Rezept für 4 Personen

Ofen auf 85°C vorheizen, Platte mitwärmen

Fleisch

*3-4 Lammrückenfilets
Salz, Pfeffer, Korianderpulver*

in 1½ cm grosse Würfel schneiden
Fleisch würzen

1 EL Bratbutter

Fleisch 1 Minute anbraten, sofort auf die vorgewärmte Platte geben, bei 85°C 45 Minuten nachgaren lassen

Sauce

*1 Bund Peterli
2 Bund Basilikum*

fein hacken

*1 Knoblauchzehe
1 Schalotte*

schälen, fein hacken

2 EL Pinienkernen

in einer trockenen Bratpfanne leicht rösten, beiseite stellen

1 EL Butter

in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch und Schalotte darin andünsten

*1.0 dl Weisswein
0.5 dl Sherry*

dazu giessen, zur Hälfte einkochen lassen

1.5 dl Kalbsfond

beifügen, leicht reduzieren

0.5 dl Rahm

zusammen mit dem Peterli und dem Basilikum beifügen, beiseite stellen

50 gr. Butter

kurz vor dem Servieren Sauce aufkochen, Butter unter die Sauce ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch darunter mischen ,mit Pinienkernen bestreuen

Polenta

Rezept für 4 Personen

*1.2 Liter Milch-Wasser
2 Lorbeerblätter
1 Nelke
280 gr. Maisgriess grob*

1 KL Salz, Pfeffer

*60 gr. Butter
100 gr. Parmesan*

zusammen aufkochen

beifügen, auf kleiner Stufe ca. 40 Minuten köcheln lassen

darunter ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Saisongemüse

*Kohlräbli
Rüebli*

Gemüse rüsten und waschen. Kohlräbli und Rüebli in Stäbchen schneiden. Alles zusammen in Salzwasser zugedeckt garen. Würzen und mit wenig Butter anrichten



Semifreddo di mandorle mit in Marsala getränkten Feigen – una favola!

Rezept für 4 Personen

Mandelglace oder Vanilleglace

Feigen

2 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Wasser

2 del Marsala

8 kleine frische Feigen, längs halbiert

2 Esslöffel Mandelstifte

1 Esslöffel Zucker

Zubereiten

Zucker und Wasser in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht, Pfanne von der Platte ziehen. Marsala dazu giessen, aufkochen. Feigen begeben, ca. 3 Min. köcheln, zugedeckt beiseite stellen. Mandeln mit dem Zucker in einer Pfanne unter Rühren rösten, bis der Zucker hellbraun caramelisiert ist, herausnehmen, abkühlen, Mandeln voneinander lösen.

Servieren

Die Glace ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Feigen leicht erwärmen. Glacekugeln auf Teller verteilen und die Feigen daneben anrichten, Glace mit Mandelstiften garnieren.

