



Partneressen

APÉRO

TOMATENTÖRTCHEN  
WEISSWEIN

\*\*\*\*\*

JOUES DE LOTTE AUX JEUNES LÉGUMES EN SALADE

\*\*\*\*\*

CRÈME DE POIVRONS

\*\*\*\*\*

KALBSFILET MIT BALSAMICO-BUTTER  
OLIVENKARTOFFELN  
SAISONGEMÜSE

\*\*\*\*\*

ERDEEREN – ROSEN – EIS

APÉRO  
TOMATENTÖRTCHEN  
WEISSWEIN

**1 Pizzateig:** ausgewallt      Quadrate schneiden und Boden einstechen

**Belag:**

150 g	Mascarpone	Auf dem Teig verteilen, etwas glattstreichen
	Oregano	
	Pfeffer	
3 -4	Tomaten	Scheiben schneiden und die Törtchen damit belegen

**Backen:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Zum Garnieren einige Oreganoblättchen, Olivenöl , Salz und Pfeffer.



# JOUES DE LOTTE AUX JEUNES LÉGUMES EN SALADE

## Seeteufelbäckchen auf Kohlrabisalat

Junge Kohlrabi	Waschen und schälen. Die zarten Blättchen ablösen und in feine Streifen schneiden.
300gr	Kohlrabi in dünne Scheiben schneiden und kurz in kochendem Salzwasser auf den Punkt blanchieren, auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.
1 EL Zitronensaft	Aus Zitronensaft, Olivenöl und Bouillon eine Sauce rühren, vorsichtig mit Salz und einem Hauch Cayenne würzen. Kohlrabischeiben durch die Sauce ziehen, in der Mitte von grossen Tellern rosettenförmig anordnen und mit der restlichen Sauce beträufeln.
2 EL Feinstes Olivenöl	
1 EL Bouillon	
Salz und Cayenne	
300gr Seeteufelbäckchen	Die Seeteufelbäckchen von der zähen, dunklen Haut befreien, dann vorsichtig mit Salz sowie weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und in einer beschichteten Bratpfanne im mässig heissen Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
2 EL Olivenöl	
Salz und Pfeffer	Je nach Dicke der Bäckchen dauert dieser Vorgang 3 – 4 Minuten.

Die Seeteufelbäckchen auf dem Kohlrabibett anrichten und mit den feingeschnittenen Blättchen bestreuen.



# CRÈME DE POIVRONS

## Peperonisuppe

1	Grüne Peperoni	Peperoni (Paprika) mit dem Kartoffelschäler schälen, weisse Häutchen und Kerne auslösen und das Gemüse klein schneiden. Sie brauchen davon insgesamt 300g.
1	Rote Peperoni	
1	Gelbe Peperoni	
1	Schalotte	
1	Knoblauchzehe	Schalotte und Knoblauchzehe ebenfalls klein schneiden.
1 CL	Feinstes Olivenöl	Schalotte und Knoblauch im <b>mässig heissen</b> Öl goldgelb anziehen. Peperoni zufügen und <b>zugedeckt bei</b> kleinstem <b>Feuer</b> im eigenen Saft weich dünsten
5 dl	Bouillon	
		Ist dies geschehen, fügen Sie wenig Bouillon dazu und mixen das Gemüse im Mixer oder mit einem Mixstab sehr fein. Anschliessend die Suppe mit der restlichen Bouillon zur gewünschten sämigen Konsistenz verlängern
2 EL	Rahm	Rahm zufügen, kurz aufkochen lassen, vorsichtig mit Salz, einem Hauch Cayenne, einer Spur Curry und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.
	Salz	
	Cayenne	
	Curry	
	Zitronensaft	
		Die Suppe in heisse Tassen füllen und gut gelaunt servieren!

P.S. Geben Sie dieser Suppe etwas Biss, indem von jeder Peperoni zusätzlich aller kleinste Würfel geschnitten werden, die kurz in ein paar Tropfen Olivenöl dünsten und zum Schluss unter die Suppe mischen.

# KALBSFILET MIT BALSAMICO-BUTTER

## Niedergarmethode

**Vor- und zubereiten**

ca. 30 Min.

**Marinieren:**

ca. 1 Tag

**Niedergaren:**

ca. 1 ½ Std.

1 Kalbsfilet (ca. 600g)

evtl. Filetspitze einschlagen, Filet mit Küchenschnur binden

## Marinade

1 EL scharfer Senf

1 EL Öl

1 EL trockener Sherry

wenig Pfeffer aus der Mühle

alles gut verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag marinieren

Vorbereiten: Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

## Balsamico-Butter

100g Butter

in einer Schüssel weich rühren

1 dl Aceto balsamico

1 dl roter Traubensaft

auf ca. 4 EL einkochen, warm mit der Butter verrühren

1 Prise Salz, wenig Pfeffer

würzen, mit einem Spachtel auf einem Backpapier ca. 2cm dick rechteckig ausstreichen.

Oberfläche mit einer Gabel wellenförmig einritzen, mind. 1 Std. kühl stellen

Bratbutter zum Anbraten

In einer Pfanne heiss werden lassen

1 TL Salz

Fleisch salzen, ca. 4 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, Hitze reduzieren

2 EL Aceto balsamico

begeben, Fleisch darin wenden, ca. 1 Min. weiter braten. Auf die vorgewärmte Platte legen, Fleischthermometer einstecken

**Niedergaren:** ca. 1 ½ Std. in der untersten Hälfte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen. Das Kalbfilet kann anschliessend bei 60 Grad bis zu 30 Min. warm gehalten werden.

**Servieren:** Balsamico-Butter mit heissem Messer in Dreiecke schneiden, Fleisch in ca. 2cm dicke Medaillons schneiden, sofort servieren.

Beilage: Olivenkartoffeln, Spargelrisotto

## OLIVENKARTOFFELN

### **Vor- und zubereiten ca. 30 Min**

700g mehlig kochende Kartoffeln, in Schnitzen.  
Salzwasser, siedend

Kartoffeln offen, knapp mit Wasser bedeckt ca. 20 Min. weich kochen.  
Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter hin- und herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen.

Kartoffeln zerdrücken.

6 EL Olivenöl begeben, mischen nach Bedarf Pfeffer aus der Mühle würzen

### **Tipp**

Olivenkartoffeln mit gehackten Kräutern ( z.B. Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Thymian oder schwarze, entsteinte Oliven in Streifen) verfeinern.

## SAISONGEMÜSE

*Rüebli*

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

## ERDEEREN – ROSEN – EIS

500 g Erdbeeren  
2 EL Akazienhonig  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Kirsch  
½ EL Rosenwasser

Rüsten und vierteln



Alles gut verrühren

Pfefferminzblätter  
in Streifen  
2 dl Champagner

Zu den Erdbeeren geben und zugedeckt 1-2 Std. kühl  
stellen.

Vor dem Servieren darüber giessen

Vanilleglace  
Erdbeersorbet

Kugel formen

In Schalen anrichten.