



Caipirinha alkoholfrei Speck-Birnen-Schnecken

Nüsslisalat mit Ei

Cremesüppchen von Champignons mit Rohschinkenchips

Nudeln an Limetten-Lachs-Sauce

Bratapfel - Mousse mit Ahornsirup



Caipirinha alkoholfrei

Für 4 Personen

8 dl Ginger Ale
2 Limetten
Eiswürfel oder Crushed Ice
8 TL Zucker, braun

Die Limette vierteln und mit dem braunen Zucker im Glas zerstoßen. Dann die Eiswürfel (ganz viele) oder das Crushed Ice ins Glas geben und mit Ginger Ale auffüllen.

Mit Strohalm verzieren und sofort servieren.



Speck-Birnen-Schnecken

Ergibt 8 Stücke

Zubereitung: ca. 15 Min.

Backen: ca. 25 Min.

1 Bund Petersilie
200 g Birnen, z.B. Kaiser Alexander
200 g Cantadou mit Pfeffer
120 g Crème fraîche
1 rechteckig ausgewallter Pizzateig à 580 g
12 Tranchen Bratspeck

Backofen auf 200° vorheizen. Petersilien hacken. Birnen ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnenstücke in dünne Scheiben schneiden. Petersilien, Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Teig aufrollen. Mit Kräuter-Frischkäse bestreichen. Mit Specktranchen und Birnenscheiben belegen. Teig satt aufrollen. In ca. 8 Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Schnecken in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und am besten warm servieren.



Nüsslisalat mit Ei



Cremesüppchen von Champignons mit Rohschinkenchips

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Wartezeit ca. 2 Std.
Dörrzeit: 2 Std.
Kochzeit: 10 - 20 Min.

3	Schalotten
½ Stange	Lauch
250 g	Champignons, Weiss
80 g	Sellerie
100 ml	Weisswein (z.B. Veltliner)
400 ml	Geflügel- oder Gemüsebouillon
350 g	Rahm
	Salz
	Pfeffer
1	Knoblauchzehe
	Thymian
8	dünne Scheiben Rinderschinken

Für die Suppe alle Gemüsesorten putzen, fein schneiden und in der Butter andünsten, ohne dass sie dabei braun wird. Von Anfang an kräftig würzen, damit das Wasser aus den Pilzen austritt.

Das Gemüse mit Weisswein ablöschen und die Bouillon aufgiessen. Einmal kräftig aufkochen, danach ca. 2 Stunden abgedeckt ohne Hitze (auf dem ausgeschalteten Herd) stehen lassen.

Die Schinkenscheiben auf Backpapier legen und bei 110 Grad 2 Stunden lang trocknen.

Nach 2 Stunden Rahm zur Suppe zugeben und kochen, bis das Gemüse weich ist. Fein pürieren, die passierte Suppe mit Gewürzen, Thymian und gehacktem Knoblauch abschmecken. Evtl. mit Rahm verdünnen. Leicht aufgeschäumt mit Schinkenchips servieren.



Nudeln an Limetten-Lachssauce

für 4 Personen

½	Limette
300 g	Lachsfilet, enthäutet
	Salz
2 Stängel	Zitronengras
1	Schalotte
1 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsebouillon
2	Eigelb
200 ml	Rahm
1 Zweig	Salbei
350 g	mittelfeine Nudeln
	Cayennepfeffer



Die Schale der Limette fein abreiben und beiseitestellen. Den Saft auspressen. Das Lachsfilet wenn nötig von braungrauen Fettstellen befreien, dann das Filet in ½ cm dicke Streifen schneiden. Mit dem Limettensaft beträufeln und ganz leicht salzen.

Das Zitronengras mit einem Messerrücken weichklopfen, damit sich das Aroma entfalten kann. Die Stängel längs halbieren. Die Schalotten schälen und grob hacken.

In einem Topf das Öl erhitzen. Schalotten und Zitronengras darin andünsten. Bouillon und Limettenschalen beifügen und die Sauce auf grossem Feuer auf etwa 200 ml einkochen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb in einen eher weiten Topf absieben.

Eigelb und Rahm gut verquirlen. Die abgezupften Salbeiblätter sehr fein hacken und untermischen.

Reichliches Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin knapp bissfest garen.

Während die Nudeln garen, die Limettenbouillon aufkochen. Die Lachsstreifen darin vor dem Siedepunkt etwa 2 Minuten ziehen lassen. Den Lachs sorgfältig herausheben und warm stellen.

Die Ei-Rahm-Mischung unter Rühren zur heissen Sauce giessen und auf kleinen Feuer mit einem Schwingbesen so lange weiter kochen, sonst gerinnt sie! Zuletzt mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Nudeln abschütten, gut abtropfen lassen und sofort mit der Sauce mischen. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und den Lachs darauf verteilen.

Bratapfel - Mousse mit Ahornsirup

für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 30 Min.

Koch-/Backzeit: 35 - 40 Min.

Kühlzeit: 4 Stunden

3 grosse	Äpfel säuerlich, ca. 500 g
2 EL	Zitronensaft
40 g	brauner Zucker
3 Blatt	Gelatine
60 g	Puderzucker
1 ½ dl	Rahm
25 g	Baumnusskernen
1 EL	Butter
1 EL	brauner Zucker
½	Zitrone
4 EL	Ahornsirup



Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Äpfel schälen und halbieren. Das Kerngehäuse vorsichtig herausnehmen. Die Äpfel mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Mit der ersten Portion Zitronensaft beträufeln und mit der ersten Portion Zucker bestreuen.

Die Äpfel im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 35 - 40 Minuten backen, bis sie sehr weich sind.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die gebackenen Äpfel leicht abkühlen lassen. Dann mit dem caramelbraunen Saft aus der Form sowie dem Puderzucker fein pürieren. Die Gelatineblätter einzeln ausdrücken und im noch warmen Apfelpüree auflösen. Das Püree abkühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen und unter das Püree ziehen. Das Mousse mindestens 4 Std. kühlstellen.

Vor dem Servieren die Baumnusskerne in Stücke brechen. In der Bratpfanne bei mittleren Hitze die Butter mit der zweiten Portion Zucker schmelzen. Die Baumnusskerne darin unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie goldbraun sind.

Die Schale der halben Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Ahornsirup verrühren.

Von der Mousse Nocken abstechen und auf Dessertteller setzen. Die noch leicht warmen Baumnüsse darüber verteilen. Den Ahornsirup darüberlöffeln und die Mousse sofort servieren.