



## **Menü**

### **Apéro**

Funky Kir Royal

Apérogebäck und Oliven



### **Vorspeise**

Bunter Gemüsesalat



### **Hauptgang**

Schweinsragout mit Dörrtomaten und Steinpilzen  
Gratinierte Kefen mit Cherrytomaten an Basilikumsauce  
Nudeln



### **Nachspeise**

Zimtglacé mit Zwetschgen-Coulis



### **Funky Kir Royal**

Rezept für 1 Glas

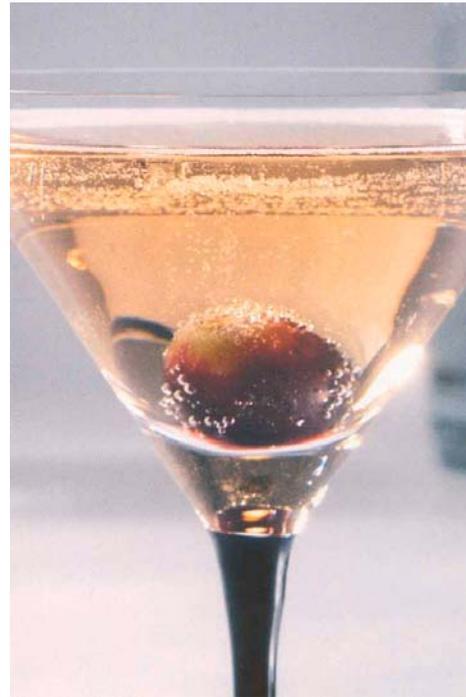
#### **Zutaten:**

3TL Cassissirup

0.2dl Zitronensaft (evtl. etwas weniger verwenden, da sehr dominant)

2dl Alkoholfreier Schaumwein

Blaue Traube zum garnieren



#### **Zubereitung:**

1. Cassissirup und Zitronensaft gut verrühren und in ein Sektglas geben
2. 1 blaue Traube zur Verziehrung begeben
3. Gekühlten Schaumwein darüber giessen



## **Bunter Gemüsesalat**

Rezept für 8 Personen

### **Zutaten Sauce:**

1EL milder Senf  
4EL Aceto balsamico bianco  
4EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Bund Basilikum, fein geschnitten  
Salz, Pfeffer

### **Zutaten Salat:**

300g Fenchel, in feinen Streifen  
300g Kohrabi, in Stängeli  
200g Zucchini, geviertelt, in Scheibchen  
1 gelbe Peperoni, geschält, in feinen Streifen  
1 rote Peperoni, geschält, in feinen Streifen

### **Zutaten Toastwürfel:**

3 Toastbrot  
2 mittlere Tomaten  
1 Knoblauchzehe, halbiert

### **Zubereitung:**

1. Alle Zutaten der Sauce in einer grossen Schüssel gut verrühren und würzen.
2. Gerüstetes Gemüse zur Sauce geben, mischen und ca. 30Min. ziehen lassen.
3. Toastbrot tosten und noch warm mit einer halbierten Tomate und dem halbierten Knoblauch einreiben. Toast auskühlen lassen in Würfel schneiden und zum Salat servieren.





## **Schweinsragout mit Dörrtomaten und Steinpilzen**

Rezept für 4-5 Personen

### **Zutaten:**

40g gedörrte Steinpilze  
8 in Öl eingelegte Dörrtomaten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
ca. 800g Schweinsragout  
Salz, Pfeffer  
2EL Bratbutter od. Öl  
1 gehäufte Eschöpfel Tomatenpüree  
2dl roter Portwein  
ca. 2dl Fleischbouillon  
1½dl Crème fraîche



### **Zubereitung:**

1. Die gedörrten Steinpilze in ein Sieb geben und unter fließendem lauwarmem Wasser gründlich durchspülen. In eine Schüssel geben, mit warmem Wasser übergießen und mindestens 20Min. quellen lassen. Dann abschütten, gut abtropfen lassen und grosse Pilze wenn nötig in Streifen schneiden.
2. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Das Schweinsragout salzen und pfeffern. In einem Schmortopf in der sehr heißen Bratbutter/Öl in mehreren Portionen anbraten. Herausnehmen.
4. Schalotte und Knoblauch im Bratensatz andünsten. Dörrtomaten, Steinpilze und Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Portwein und der Bouillon ablöschen. Das Fleisch wieder beifügen und alles zugedeckt während ca. 1½ - 1¾ Stunden sehr weich schmoren (im Dampfkochtopf Kochzeit halbieren).
5. Nach der Kochzeit die Crème fraîche mit etwas heißer Saucenflüssigkeit gut verrühren, beifügen und die Sauce nochmals kurz kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## **Gratinierte Kefen mit Cherrytomaten an Basilikumsauce**

Rezept für 4 Personen

### **Zutaten:**

800g Kefen  
1 mittlere Zwiebel  
2EL Butter  
1dl Noilly Prat oder Weisswein  
1½dl Gemüsebouillon  
2 Bund Basilikum  
1½dl Rahm  
Salz, Pfeffer  
250g Cherrytomaten  
4EL geriebener Gruyère



### **Zubereitung:**

1. Die Kefen entfädeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Kefen beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Noilly Prat/Weisswein und der Bouillon ablöschen. Die Kefen zugedeckt weich dünsten. Danach das Gemüse mit einer Schaumkelle herausheben (Flüssigkeit nicht wegieren) und in eine ausgebutterte Gratinform verteilen.
3. Die Kochflüssigkeit in einen Mixbecher geben. Basilikumblätter in Streifen schneiden und zusammen mit dem Rahm beifügen. Fein mixen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwischen den Kefen in der Gratinform verteilen. Alles mit der Basilikumsauce übergiessen und mit Gruyère bestreuen.
5. Den Kefengratin im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 15Min. überbacken.



### **Zimtglacé mit Zwetschgen-Coulis**

Rezept für 4dl

#### **Zutaten:**

500g reife Zwetschgen, entsteint  
(Falls tiefgekühlte Früchte verwendet werden nicht allen Saft beifügen, da die Sauce dickflüssig sein muss)

3-6EL Wasser

4-6EL Rohzucker

wenig Zitronensaft

3EL Crème fraîche, für die Verziehrung

Zimtglacé (evtl. Vanilleglacé)



#### **Zubereitung:**

1. Zwetschgen mit Wasser, Zucker und Zitronensaft bei mittlerer Hitze weich kochen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Auskühlen lassen.
2. Kurz vor dem Servieren die Crème fraîche glatt rühren und die Sauce damit verziehen. Teller etwas mit Puderzucker oder Zimt bestreuen und Glacé mit Coulis darauf anrichten (evtl. Sauce erst auf dem Teller mit Crème fraîche verziehen).