



**Caipirinha alkoholfrei
Spargel - Canapés**

Lauwarmer Randensalat

**Schweinsbraten mit Dörripflaumenfüllung
Nudeln**

Couscous - Orangen - Turm



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 Strohhalm verzieren und sofort servieren



Spargel - Canapés

Ergibt 4 Stück

Zubereitung: ca. 15 Min.

½	Zitrone
6 EL	Halbfettquark
½	Schalotte
	Salz
	Pfeffer
2 Scheiben	Toastbrot
80 g	weisse Spargeln aus dem Glas
80 g	grüne Spargeln aus dem Glas
20 g	Parmesan
40 g	Sprossen, z. B. Alfalfa

Zitronenschale fein zum Quark reiben. Die Hälfte der Schalotte fein hacken und zum Quark mischen. Restliche Schalotte in Ringe schneiden und für die Garnitur beiseitestellen. Quark mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotrinde vom Toast schneiden. Toast in rechteckige Stücke ca. 5 x 9 cm schneiden. Mit Quark bestreichen, mit Spargeln belegen. Parmesan darüberhobeln, Schalottenringe und Sprossen daraufstreuen. Mit Pfeffer würzen.



Lauwarmer Randensalat

Für 4 Personen

Zubereitung: 30 Min.

500 g	gekochte Randen, in Schnitze
400 g	rohe Randen, in ca. 3 mm dünne Scheiben
2 EL	Olivenöl
1 EL	Rosmarinnadeln, fein gehackt
¼ TL	Salz
2 EL	Baumnusskernen, grob gehackt
2 EL	Apfelessig
1	Orange, filetiert, Saft auffangen
2 EL	Olivenöl
½ EL	Birnel (Birndicksaft)
	Salz nach Bedarf
180 g	Feta, zerbröckelt

Randen:

Randen mit dem Öl, Rosmarin und Salz mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen:

Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Sauce:

Nüsse in einer Bratpfanne ohne fett kurz rösten, auskühlen. Essig, Orangensaft, Öl und Birnel in einer Schüssel verrühren, salzen. Randen, Nüsse, Orangenfilets und Käse begeben.



Schweinsbraten mit Dörrpflaumenfüllung

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Quellen lassen: ca. 60 Min.

Braten im Ofen: ca. 40 Min.

200 g	entsteinte Dörrpflaumen
1 ½ dl	Weisswein
1,2 kg	Schweinsnierstück
2 EL	flüssiger Honig
2 EL	Thymianblättchen
1 ½ TL	Salz
	Wenig Pfeffer
3 EL	Bratbutter
3 dl	Fleischbouillon
1 EL	Butter
1 EL	Weissmehl
1 EL	Thymianblättchen
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf



Dörrpflaumen im Wein ca. 1 Std. einweichen.

Fleisch:

Fleisch in der Mitte längs mit einem schmalen Messer durchstossen, einige Mal hin- und herfahren, bis der Schnitt ca. 4 cm breit ist. Pflaumen abtropfen (Wein für die Sauce beiseitestellen), mit Kellenstiel in die Öffnung stossen. Braten mit Honig bestreichen, würzen. Braten im Ofen: Fleisch auf ein Blech legen. Bratbutter erhitzen, über das Fleisch giessen. Blech in die Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens schieben, ca. 10 Min. anbraten. Temperatur auf 180 Grad reduzieren, ca. 30 Min. fertig braten (Kerntemperatur: ca. 60 Grad). Vor dem Tranchieren ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen.

Sauce:

Beiseite gestellten Wein und Bouillon ca. 5 Min. köcheln. Butter und Mehl mischen, beigeben, Sauce unter Rühren ca. 5 Min. köcheln, Thymian beigeben, würzen.

Dazu passen: Spätzli oder Nudeln.

Couscous - Orangen - Turm

Für 4 Personen

Zubereitung ca. 45 Min.

3 dl	Milch
1 dl	Kondensmilch
1 Pr.	Salz
150 g	Couscous
3 EL	Rahm
	Butter für das Blech
4	Orangen
	Ahornsirup oder flüssiger Honig

Milch, Kondensmilch und Salz aufkochen. Couscous dazurühren, vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Min. quellen lassen, Rahm hinzufügen. Auf eingefetteten Blech 0,5 cm dünn ausstreichen, auskühlen lassen.

Von einer Orange Zesten abziehen, blanchieren und abtropfen lassen. Orangenschale wegschneiden, Orangen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.

Aus dem Couscous 12 Kreise in der Grösse der Orangenscheiben ausstechen. Lagenweise auf Tellern anrichten. Mit Sirup oder Honig beträufeln, mit Pfefferminze und Zesten garnieren.

