



Bündner Röteli Spritz

Ciabatta mit Stangensellerie und Gorgonzola

Salat mit Lachstartar

Pikante Involtini Risotto Cherry Tomaten mit Kräuterbutter

New York Cheesecake



Rita und Esther 6. März 2019

Röteli Spritz

Für 4 Personen (à 2dl)

- 12 Eiswürfel
- 1dl Bündner Röteli
- 4dl Prosecco
- 1dl Mineralwasser mit Kohlensäure
- ½ Bio Orange in Scheiben

Eiswürfel in Gläser verteilen, Bündner Röteli begeben.
Prosecco und Wasser dazu giessen, mit Orangenscheiben verzieren



Ciabatta mit Stangensellerie und Gorgonzola

Für 4 Personen

4 Scheiben Ciabatta (Pain Artisanal)
220 g Gorgonzola

40 g Stangensellerie (ca.1 Stange)
Frisch gemahlener Pfeffer

Beim Gorgonzola die Rinde wegschneiden und den Käse in Stücke zerteilen. Den Gorgonzola mit einem Esslöffel in einer Schüssel möglichst cremig verrühren. Den Stangensellerie waschen, trocknen und den Stiel und die kleineren Blätter grob hacken.

Ein Esslöffel der gehackten Blätter zurückbehalten, den Rest des gehackten Stangensellersies mit dem Gorgonzola mischen und mit Pfeffer würzen.

Die Ciabattascheiben im Toaster rösten. Die abgekühlten Ciabattascheiben mit der Gorgonzolamischung bestreichen und mit den gehackten Blättern garnieren.



Salat mit Lachstatar

Für 4 Personen

200 g Rauchlachs
1 Bund Schnittlauch
2 Schalotten
1 Teel. Zitronensaft,
1 Essl. Saurer Halbrahm
Pfeffer

nicht allzu fein hacken
geschnitten
fein gehackt
gut daruntermischen

zugedeckt kühl stellen

1 Krachsalat
1 grosses Rüebl
1 grosser Apfel

Blätter zu Körbchen schneiden
in feine Streifen
gewürfelt

Mit beliebiger Salatsauce

übergiessen

Tartar mit Löffel portionieren in Salatkörbchen anrichten.
Mit Schnittlauch bestreuen.



Pikante Involtini

Für 4 Personen

12 Kalbsplätzli je ca. 60 g, z. B. Eckstück
6 Tranchen Rohschinken halbiert
12 rote Paprikaschotten, gefüllt mit Frischkäse

Bratbutter zum Braten

½ TL Salz
Wenig Pfeffer

2 dl Weisswein
2 dl Fleischbouillon
½ EL Butter weich
½ EL Mehl
5 Salbeiblätter,
in feinen Streifen
Salz, Pfeffer, nach Bedarf



1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Plätzli mit je 1 Tranche Schinken belegen, je 1 Paprika drauflegen. Plätzli aufrollen, mit je einem Zahnstocher fixieren.
3. Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Involtini portionenweise bei mittlerer Hitze rundum je ca. 5 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Bratfett auftupfen.
4. Wein und Bouillon in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Butter und Mehl mit einer Gabel mischen, unter Rühren begeben, ca. 8 Min. köcheln. Salbei begeben, Sauce würzen. Involtini wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.

Cherrytomaten mit Kräuterbutter

Für 6 Personen

100 g	Butter
2 Kl	milder Senf
Etwas	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen
4 EL.	Gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Thymian,) Salz, Pfeffer

Etwa 20 Cherrytomaten

Für die Kräuterbutter die weiche Butter mit dem Senf, etwas Zitronensaft, dem gepressten Knoblauch und den gehakten Kräutern gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 2 cm dick auf einen flachen Teller ausstreichen, im Tiefkühler fest werden lassen.

Cherrytomaten halbieren, mit dem Kräuterbutter bestreichen und gut 15 Minuten im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen garen lassen.

Risotto

Für 4 Personen

240 g	Risottoreis
60 g	Butter
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
150 ml	Weisswein
1 l	warme Gemüsebouillon
100 g	geriebener Parmesan
	Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch in der warmen Butter langsam andämpfen, Reis begeben und mit dem Wein ablöschen.

Unter ständigem rühren die Bouillon begeben und garen.

Am Schluss den Parmesan mit etwas Butter unter die Masse geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

New York Cheesecake

120 g Biskuits (z.B. Digestive- Weizen-Biskuits Original)
50 g Butter, weich

400 g Doppelrahmfrischkäse (z.B. Philadelphia)
130 g Zucker
3 Eier
1 EL. Maizena
1 Bio Zitrone, nur abgeriebene Schale

1. Boden:

Biskuits in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstossen, mit der Butter zu einem Teig kneten. Masse auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen, mit dem Boden eines Glases gut andrücken.

2. Frischkäsemasse:

Frischkäse und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes gut verrühren. Auf den Biskuitboden verteilen.

3. Backen:

ca. 40 Min. in der Mitte des auf 160° vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

