



Salzige Shortbread mit Champagner

Spargel-Salat mit Crevetten

Limetten-Risotto mit Seeteufel

Erdbeergrütze mit süßem Pesto und Löffelbiskuits



3. April 2019 Nesi und Annick

Schinken-Tomaten-Shortbread

Ergibt 16 Stück

- 40 g getrocknete Tomaten
- 40 g Schinken der sehr dünn geschnitten ist
- 100 g Mascarpone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer



Tomaten in kleine Würfel schneiden. Mit Mascarpone mischen und die Knoblauchzehe dazupressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten und Mascarpone auf das Shortbread streichen und mit 40 g Schinken belegen. Nach Belieben mit je 1 Stück Dörrtomate garnieren.

Hüttenkäse-Oliven-Shortbread

Ergibt 16 Stück

- 50 g entsteinte schwarze Oliven
- 3 Zweige Thymian
- 100g Hüttenkäse
- kleine Salatblätter



Oliven in kleine Würfel schneiden. Den Thymian hacken. Beides mit dem Hüttenkäse mischen. Shortbread mit je einem kleinen Salatblatt belegen. Masse daraufstreichen und mit Blumenpfeffer bestreuen.

Spargel-Salat mit Crevetten

Für 9 Personen

1.5 Kg grüne Spargeln
5 Stk. Bundzwiebeln
6 EL Olivenöl
9 Crevettenschwänze gekocht
8 Frühstückspeck
1 Bd glattblättrige Petersilie
2 Limetten
2 EL flüssiger Honig
200g ausgelöste Edamame
Salz
Pfeffer

Unteres Drittel der Spargeln schälen. Bundzwiebeln mit dem Grün in Ringe schneiden. Spargeln im siedenden Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser geben, abtropfen und auf Teller verteilen. Öl in eine beschichtete Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten mit Speck einwickeln und beidseitig je ca. 3 Minute braten, Bundzwiebeln beige geben, kurz mitbraten, würzen. Pfanne von der Platte nehmen.

Petersilie grob schneiden. Limetten heiss abspülen, trocken tupfen, Schale abreiben, mit der Petersilie unter die Crevetten mischen. Limette auspressen, mit Öl und Honig verrühren und würzen. Crevetten und die Edamame auf den Spargeln verteilen. Sauce darüberträufeln.



Limetten-Risotto mit Seeteufel

Für 9 Personen

- 3 Bundzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Limetten
- 1 Kg Seeteufel
- 12 dl Gemüsebouillon
- 2 EL Butter
- 500g Risottoreis
- 2 dl Noilly Prat
- 6 EL Olivenöl
- 80g Butter
- 1 Handvoll Kresse



Die Frühlingszwiebeln rüsten und mit samt Grün in feine Ringe schneiden. Etwa $\frac{1}{2}$ vom Grün beiseitelegen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Schale der Limetten fein abreiben, den Saft von $1\frac{1}{2}$ Limette auspressen.

Die Fischmedaillons kurz kalt abspülen und trockentupfen. Mit einigen Tropfen Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne die Bouillon aufkochen und warm halten.

In einer zweiten Pfanne 2 EL Butter schmelzen. Die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Der Reis beifügen und kurz mitdünsten. Den Noilly Prat dazugießen und vollständig einkochen lassen. Dann schöpflöffelweise die Bouillon beifügen, sodass der Reis gerade knapp bedeckt ist. Den Risotto unter häufigem Rühren leise kochen lassen, dabei nach und nach immer wieder etwas Bouillon nachgießen.

Gegen Ende der Garzeit, wenn der Risotto ganz knapp bissfest ist, in einer Bratpfanne das Öl kräftig erhitzen. Die Seeteufelmedaillons darin bei starker Hitze auf jeder Seite etwa

1 Minute braten. In der Panne beiseitestellen.

70 g Butter in Stücke schneiden und mit der Limettenschale sowie 3 Esslöffel Limettensaft unter den Risotto mischen. Das beiseitegestellte Zwiebelgrün sowie den Kresse ebenfalls unterheben und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann sofort in vorgewärmte tiefe Teller geben und die Seeteufelmedaillons darauf anrichten.

Erdbeergrütze mit süssem Pesto

Für 8 Personen

Für die Erdbeergrütze:

1,2 kg Erdbeeren
3 Äpfel
80g Zucker
600g Johannisbeersaft
1 Zitrone
5 EL Stärke
3 EL Himbeergeist

Für das Pesto:

2 Bd Basilikum
1 Bd Minze
100g Pinienkernen
100g Mandeln geschält
4 EL Mascarpone
100g Joghurt
80g Puderzucker
1 Zitrone

Für die Grütze die Erdbeeren putzen, waschen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein raspeln. Zucker in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze karamellisieren. Mit Johannisbeeren- und Zitronensaft ablöschen. Apfelraspel zugeben, kurz mitköcheln lassen. Stärke mit Himbeergeist glattrühren und in die Fruchtsauce damit binden. Vom Herd nehmen und die Erdbeeren untermengen. Auskühlen lassen.

Für das Pesto Basilikum- und Minzeblätter abzupfen. Mit Pinienkernen, Mandeln, Mascarpone, Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft in einen Mixer geben und fein pürieren.

Grütze und Pesto in Schälchen füllen und nach belieben mit Löffelbiskuit servieren.

