



**Pink Lemonsoda  
Gemüse - Käse - Häppchen**

\*\*\*\*\*

**Rüebli - Zitronen - Suppe**

\*\*\*\*\*

**Schweinssteak im Teig  
mit  
grünem Frühlingsalat**

\*\*\*\*\*

**Rhabarber - Trifle**

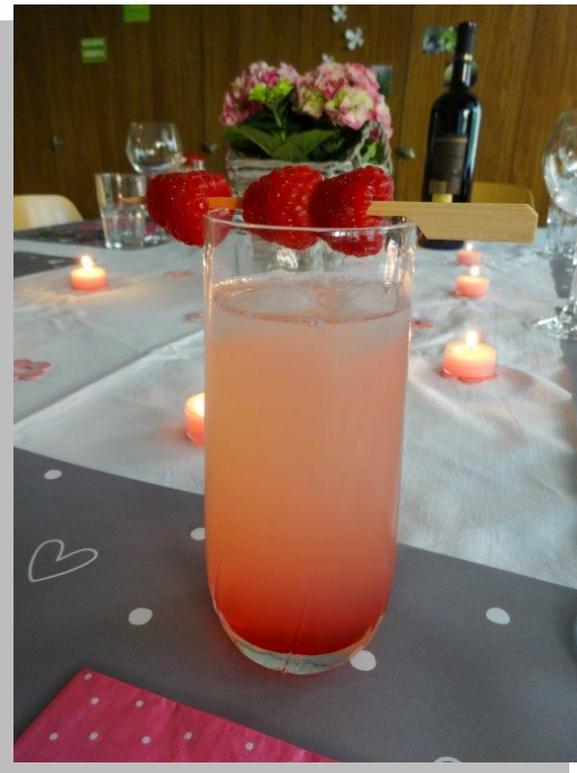


## **Pink Lemonsoda**

Für 1 Person im Cocktailglas (ca. 3 dl)

2 EL	Himbeersirup
3 dl	Lemonsoda
3-4	Himbeeren
2-3	Eiswürfel

Himbeersirup mit Eiswürfeln in ein Glas geben, mit ca. 3 dl. Lemonsoda auffüllen.  
Mit aufgespiessten Himbeeren garnieren



## Gemüse - Käse - Häppchen

Für 8 Personen

100 gr	Lauch	in feine Streifen
200 gr	Rüebli	raffeln
200 gr	rezepter Alpkäse	raffeln
1 dl	Rahm	
1,5 dl	Weisswein	
	Salz und Pfeffer	
Ca. 24	Brotscheiben	

Lauch, Rüebli sowie Käse mit Rahm und Weisswein mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 cm dicke Brotscheiben mit Weisswein beträufeln. Die Masse auf die Brotscheiben verteilen und bei 170 Grad ca. 8 Minuten goldbraun backen.



## Rüebli - Zitronen - Suppe

Für 8 Personen

1 Kg	Rüebli
3	mehligkochende Kartoffeln
3	Zwiebeln
2	Bio Zitronen
2 EL	Bratbutter
1,8 Liter	Wasser
2 TL	Salz
Evt. etwas	Gemüsebouillon
2 Becher	Saucenrahm
1 Becher	Crème fraîche
1 Beutel	Blüten zum Garnieren

Rüebli, Kartoffeln und Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden. Von der Zitrone Saft auspressen.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rüebli, Zwiebeln und Kartoffeln ca. 5 Minuten andämpfen. Zitronensaft dazugiessen, fast vollständig einkochen.

Wasser dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, mit Salz und evt. Gemüsebouillon würzen, zugedeckt ca. 20 Minuten weich köcheln.

Rahm dazugeben und Suppe pürieren. In Schalen abfüllen.

Mit Crème fraîche und Blüten Suppe garnieren.



## Schweinssteak im Teig

Für 8 Personen

8	Schweinssteak, je 130 gr. schwer
1 TL	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL	Bratbutter

### Füllung:

150 gr.	Speckwürfeli
4	Äpfel kleingewürfelt
2 EL	Weisswein

### Formen:

8	grosse, dünne Tranchen Rohschinken
600 - 800 gr.	Blätterteig
2	Eiweiss
2	Eigelb

Steaks würzen, Bratbutter erhitzen, Fleisch beidseitig rasch anbraten, herausnehmen, erkalten lassen.

Speckwürfeli leicht anbraten, Äpfel beigeben, 2 Minuten mitdämpfen, Weisswein darüber geben, einkochen lassen, herausnehmen, erkalten lassen.

Rohschinkenranchen auf Brett auslegen, Schweinssteak darauflegen, Füllung darüber verteilen, Steaks in den Schinken einschlagen.

Blätterteig 2 mm dick auswallen, in 8 gleichgrosse Rechtecke schneiden, Steaks darauflegen, Teig Rand mit Eiweiss bepinseln, Steaks einpacken, auf ein Blech geben. Teig mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Teigresten garnieren.

### Backen:

15 - 20 Minuten bei sehr guter Hitze (250 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.



## Grüner Frühlingsalat

Für 8 Personen

1	Kopfsalat (grün oder rot)
1	Eichblatt
1 Bund	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch

### Sauce:

4 EL	Naturjoghurt
2 EL	Crème fraîche
2 TL	Senf
3 - 4 EL	Zitronensaft
2 Prise	Zucker
Salz, Pfeffer	
8 EL	Rapsöl
2	Knoblauchzehen
½	Bund Petersilie

Salat rüsten und waschen.

Naturjoghurt und übrige Zutaten vermischen, Knoblauchzehen auspressen, Peterli fein hacken.



## Rhabarber - Trifle

8 Personen

1 Kg                   rotschalige Rhabarber  
4 EL                   Zucker  
2 EL                   Wasser

4 dl                   Vollrahm  
300 gr.               Rahmquark  
1 dl                   Holunderblütensirup

140 gr.               Butterguetzli, z. B. Petit-Beurre mit Schokolade

Rhabarber schälen, in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden, mit Zucker und Wasser in einer Pfanne aufkochen, ca. 5 Minuten knapp weich köcheln, auskühlen.  
Rahm steif schlagen, Quark und Holunderblütensirup darunterziehen.  
Guetzli grob hacken, mit der Rahmquarkcrème und dem Rhabarber in die Gläser schichten.

