



**Beerga - Rita
Rettich - Röllchen**

Birnen - Senf - Suppe mit Knusperspiessli

**Kalbsschnitzel nach Pizzaiolo Art
Ofen - Kartoffel**

Pfirsich - Wunder



Beerga - Rita

2 Limetten auspressen. Saft mit 4 EL Zitronensirup. 3 dl kühlem Mineralwasser mischen. Crushed-Eis und Limettenscheiben in 4 Gläser verteilen. Mit dem Biermix auffüllen.



Rettich - Röllchen

1-2 grosse Rettiche
200g Rauchlachs-Tranchen
125g Frischkäse mit Pfeffer (z.B. Cantadou) mit
1 EL Milch verrührt

Mit dem Sparschäler vom Rettich längs 18 breite Streifen abschälen, auf der Arbeitsfläche auslegen. Lachsstranchen längs in gleich breite Streifen schneiden, auf Rettichstreifen verteilen. Lachs dünn mit Frischkäse bestreichen. Rettich aufrollen, mit Zahnstochern fixieren. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.



Birnen - Senf - Suppe mit Knusperspiessli

Für 4 Personen

Birnen-Senf-Suppe

1 EL Butter
3 Birnen, geschält, entkernt, in Stücken
2 mehlig kochende Kartoffeln, in Stücken
2 ½ EL Senf mit Acetobalsamico und Honig
5 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Birnen, Kartoffeln und Senf andämpfen, Bouillon dazugliessen, ca. 25 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm darunterühren, würzen.

Knusperspiessli

½ ausgewallter Blätterteig (ca. 25x21cm)
2 EL Senf mit Acetobalsamico und Honig
8 Holzspiesschen

Blätterteig mit Senf bestreichen, längs in ca. 8 Streifen schneiden. Je einen Streifen mit der Senfseite nach innen um ein Holzspiesschen wickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 210 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen



Kalbschnitzel nach Pizzaiolo Art

Für 4 Personen

4-6 Kalbsschnitzel, je nach Grösse
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl

Sauce:

500 g Cherrytomaten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g entsteinte schwarze Oliven
1 Bund Oregano
4 EL Kapern
4 EL Olivenöl
1 dl Weisswein



Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 2 Teller mitwärmen. Die Kalbschnitzel beidseitig mit Salz und Pfefferwürzen. In einer Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Schnitzel bei grosser Hitze jeweils auf der ersten Seite je nach Dicke 1-1 ½ Minuten anbraten, dann wenden und auf der zweiten Seite nur noch 30-45 Sekunden braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben im 80 Grad heissen Ofen 20 Minuten nachgaren lassen.

Inzwischen die Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Oliven vierteln. Vom Oregano etwa 24 Blättchen beiseitelegen. Den restlichen Oregano hacken. Die Kapern in ein Sieb geben und warm spülen. In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Cherrytomaten und den gehackten Oregano beifügen und 3-4 Minuten bei Mittelhitze mehr braten als dünsten. Den Weisswein dazugliessen und die Oliven sowie die Kapern beifügen. Die Pizzaiolo-Sauce noch 2 Minuten lebhaft kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Kalbschnitzel geben und sofort servieren.

Ofen-Kartoffeln

1 Kg Kartoffeln
Kräutersalz
Olivenöl



Kartoffeln waschen und je nach Grösse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, vierteln oder halbieren. Mit Olivenöl und Kräutern würzen. Im oberen Teil des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich und leicht gebräunt sind.

Quark - Pfirsich - Dessert

Für 4 Personen

Karamellisierte Mandeln

50g gesplitterte Mandeln
1 EL Zucker

Zutaten:

240g Pfirsichhälften (Abtropfgew.)

Quarkspeise:

500g Speisequark
etwa 100 ml Milch
etwa 2 EL Zucker
1 Packung Vanillin Zucker



Karamellisierte Mandeln in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren und erkalten lassen

Pfirsichpüree

Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. 2 Pfirsichhälften in Würfel schneiden, die restlichen pürieren. Pfirsichstücke unter das Püree rühren.

Quarkspeise

Quark mit Milch, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren und mit 1-2 EL Pfirsichflüssigkeit abschmecken. Pfirsichpüree unregelmässig auf die Quarkspeise geben und etwas marmorieren. Auf Dessertgläser verteilen und bis zum Servieren kalt stellen. Mandeln kurz vor dem Servieren auf das Dessert geben.