



Apéro

Papayahäppchen und Prosecco

★ ★ ★ ★ ★ ★

Pizzateig-Tännchen

Coquilles Saint-Jacques auf Kresse

★ ★ ★ ★ ★ ★

Ravioli di Formaggio an Salbeibutter

★ ★ ★ ★ ★ ★

**Roastbeef mit Sauce Madeira
Gemüsekomposition mit Grüntee**

★ ★ ★ ★ ★ ★

Exotische Früchte mit Glacé

Papayahäppchen

Zutaten :

1 Papaya reif
Zahnstocher
Bündnerfleisch
Roquefort, gewürfelt
Mozarella-Perlen
Peterli
Pfeffer



Zubereitung;

Papaya schälen, halbieren, Kerne entfernen. Frucht in Würfel schneiden.
Mit Zahnstocher Fleisch oder Käse zusammen mit Peterli auf Fruchtfleisch stecken. Mit Pfeffer würzen

Pizzateig-Tännchen

Vor- und Zubereitung: ca. 15 Min.
Backen: 15 Min

Zutaten:

1 rechteckiger ausgewallter Pizzateig (25 x 38 cm),
ergibt 12 Tännchen.
1 Ei verklopft
getrockneter Oregano

Zubereitung:

Teig in längs 12 ca. 2 cm breite Streifen schneiden, zu Rollen drehen. Teigrollen einzeln zu weiter werdenden Schlaufen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigende von der Mitte des Tännchens her zu einen Stamm legen.

Ei mit Oregano verrühren und Tännchen damit bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.



Coquilles Saint-Jacques auf Kresse

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

24 Jakobsmuscheln :

Coquilles Saint-Jacques, kleines Foto links unten)
evtl. orangen Rogen entfernen



Marinade:

1 Limette,

wenig abgeriebene Schale
und 1 Esslöffel Saft, Rest beiseite gestellt.

2 Esslöffel Olivenöl
10 gefriergetrocknete
grüne Pfefferkörner, zerdrückt
(kleines unten Foto rechts)

alles in einer Schüssel gut verrühren,
Muschelfleisch begeben, mischen, zugedeckt im
Kühlschrank ca. 10 Min. marinieren

100g Brunnenkresse
1 Esslöffel Zitronenmelissenblätter,
in feinen Streifen

auf Teller verteilen

Sauce

Beiseite gestellter Limettensaft
2 Teelöffel Aceto balsamico bianco
3 Esslöffel Olivenöl
2 Prisen Salz
wenig Zitronenpfeffer
Olivenöl zum Braten

alles gut verrühren
in einer beschichteten Bratpfanne warm werden
lassen, Muscheln portionenweise beidseitig je ca. 2
Min. braten
salzen

½ Teelöffel Salz

Servieren:

Sauce über den Salat träufeln, lauwarmer Muscheln darauf anrichten.



Vorne: oranger Rogen
(corail).
Hinten: weisses
Muschelfleisch.

Grüne Pfefferkörner mit
Hilfe eines breiten
Messers zerdrücken.

Ravioli di Formaggio an Salbeibutter

Für 4 Personen als Hauptgericht, als Vorspeise für 8 Personen

Vorbereitung: **25** Min.

Zubereitung: **30** Min

Ravioli

4 Teigblätter

50 g Gorgonzola

50 g Parmesan

100 g Fontina

200 g Ricotta

Pfeffer aus der Mühle

Salz

alles gut mischen, Ravioli mit „Täschler“ formen
Ränder mit Ei bestreichen, Füllung mit Löffel in die
Quadrate verteilen.



Ravioli in knapp siedendem Salzwasser ca. 5-7 Minuten ziehen lassen

(Wasser darf nicht kochen) al dente

(Ravioli aus dem Wasser mit der Drahtkelle auf den Teller schöpfen)

Salbeibutter

100 g Butter

10 - 20 Salbeiblätter in Streifen geschnitten

Butter vorsichtig braun werden lassen und Salbeiblätter in der Halbzeit
zur braunen Butter geben.

Anrichten

Ravioli auf vorgewärmtem Teller anrichten,

Salbeibutter (2 EL) auf die Ravioli geben.

Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle Teller garnieren.

Roastbeef mit Sauce Madeira

Niedergarmethode - Für 6 Personen (*bei einem Mehrgänger*)

Vorbereitung: 25 Min Zubereitung: 30 Min
Marinieren: 12 Std. Niedergaren: 2-2½ Std.



Fleisch

600 g Roastbeef gut gelagert

mit der Kräutermarinade rundum bestreichen, mindestens während 12 Std., im Kühlschrank marinieren. Etwa 2 Stunden vor dem Braten Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und die Marinade abtupfen.

2 EL Bratbutter

Rostbeef in Bratbutter rundum kräftig anbraten. Bei 80-85 Grad ca. 2-2 ½ Std. garen. Die Kerntemperatur respektive den Garpunkt mit dem Fleischthermometer (oder mit einer Stricknadel) kontrollieren:

- 55 Grad = saignant (*austretender Saft rötlich*)
- 60 Grad = à point (*austretender Saft rosa*)

Fleisch vor dem Aufschneiden in Alufolie wickeln und 10 Min. ruhen lassen.

Französische Kräutermarinade

2 EL Dijonsenf

4 EL Olivenöl extra nativ

2 EL gehackte Kräuter, z.B. Majoran, Thymian, Salbei, Bohnenkraut

1 durchgepresste Knoblauchzehe

Pfeffer aus der Mühle

Sauce Madeira

3 dl Madeira

1 dl Fond brun (*ev. Bratensauce aus Saucenwürfeln herstellen*)

40 g Butter, sehr kalt

Den Madeira erhitzen und auf 1dl reduzieren, mit Fond brun lié auffüllen, kurz aufkochen und die kalte Butter einschwenken.

Abschmecken mit Pfeffer und Salz

Anrichten

1-2 Tranchen Fleisch auf warmen Teller geben und mit etwas Sauce umgiessen

Gemüsekomposition mit Grüntee

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g Broccoli
200 g Karotten
Salz
1 roter Peperoncino
1 grüne Peperoni
200 g Zucchini
125 g braune Champignons oder weiße
3 – 4 Zweige Thymian
3 Portionenbeutel Grüntee
2 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Broccoli in Röschen teilen. Broccolistrunk in Scheiben und Karotten in Stäbchen schneiden. Beides in viel Salzwasser 3 Minuten kochen. Broccoliröschen begeben, halb zugedeckt weitere 3 Minuten köcheln lassen. Gemüse herausheben und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen. Peperoncino in feine Ringe schneiden, Kerne entfernen. Peperoni in Quadrate schneiden. Zucchini längs halbieren und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Champignons halbieren oder vierteln. Thymianblättchen abzupfen. 2 Teebeutel mit 1 dl kochendem Wasser übergießen. Genau 2 Minuten ziehen lassen, dann die Teebeutel entfernen. 0,5 dl Tee abmessen.
2. Den dritten Teebeutel öffnen und den Inhalt mit den Peperoncinoringe im Öl kurz andünsten. Broccoli und Karotten dazugeben. Mit dem Tee ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochen lassen, bis praktisch alle Flüssigkeit verdampft ist.

- Als Gemüsebeilage nur die halbe Menge zubereiten.

Exotische Früchte mit Glacé

Ein bisschen Abwechslung in die heimische Früchteschale.
Exotische Verlockung mit Glacé oder Sorbet serviert.

