



Melonen - Rohschinken - Spiessli

Kohlrabi - Carpaccio

Poulet mit Morcheln im Blätterteig

Erdbeeren - Quarkcrème



Melonen - Rohschinken - Spiessli

Für 4 Personen

- 4 Scheiben Toastbrot
- 50 g Frischkäse nature
- 60 g Rohschinken in Tranchen
- ½ Melone
- 4 Zweiglein Basilikum



Brotcheiben mit dem Wallholz ca. 4 mm dünn auswallen, mit Frischkäse bestreichen.

Rohschinken darauflegen, satt aufrollen.

Melone schälen, entkernen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

Brotrollen in je 5 Scheiben schneiden, mit den Melonenwürfeln und den Basilikumblättern an Spiesschen stecken.



Kohlrabi - Carpaccio

Für 4 Personen

2 EL	Aceto balsamico bianco
3 EL	Rapsöl
¼ TL	Salz
wenig Pfeffer	
1	Schalotte
250 g	Erdbeeren
400 g	Kohlrabi
¼ TL	Fleur de Sel
15 g	Micro Greens oder Kresse

Aceto und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen.

Schalotte schälen, fein hacken, Erdbeeren in Würfeli schneiden, beides zur Sauce geben, mischen.

Kohlrabi schälen, in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln, auf Tellern anrichten.

Fleur de Sel darüberstreuen.

Erdbeer-Vinaigrette darüber träufeln, Micro Greens darauf verteilen.



Poulet mit Morcheln im Blätterteig

Für 4 Personen

20 g	getrocknete Morcheln
2	grosse Schalotten
1 TL	Butter
1 DL	roter Portwein
4 Zweige	Thymian
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 mittlere	Pouletbrüstchen
8 Tranchen	Rohschinken
1	Eigelb
1 EL	Milch
1	rechteckig ausgewallter Blätterteig



1. Die Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen.
2. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Morcheln in ein Sieb abgiessen und ebenfalls fein hacken.
3. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte und Morcheln darin andünsten, mit Portwein ablöschen und solange kochen lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen.
4. Den Thymian abzupfen und fein hacken.
5. Die Schalotten- Morchel- Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf 2 Pouletbrüstchen verteilen und mit einem zweiten Brüstchen so decken, dass ein schmales Ende auf ein dickeres zu liegen kommt. Die so gefüllten Brüstchen mit Thymian bestreuen, mit Pfeffer würzen und mit je 4 Rohschinkentranchen umwickeln.
6. Eigelb und Milch verquirlen.
7. Den Blätterteig quer halbieren. Die gefüllten Pouletbrüstchen jeweils im unteren Teil in der Mitte auf den Teig legen. Die Seiten mit dem Eigelb bestreichen, den leeren Teigteile darüber schlagen und gut festdrücken. Mit dem restlichen Eigelb den Teig bestreichen.
8. Die Brüstchen im auf 200 Grad Heissluft vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Erdbeeren - Quarkcrème

Für 4 Personen

200 g	Erdbeeren
50 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
150 g	Rahmquark
1,5 dl	Rahm, steif geschlagen
100 g	Erdbeeren

Garnitur: einige Erdbeeren, klein gewürfelt
Zitronenzesten

1. Erdbeeren in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben. Pürieren.
2. Mit Quark und Rahm mischen.
3. Restliche Erdbeeren fein schneiden und in die Dessertgläser verteilen. Crème darüber geben.
4. Kurz vor dem Servieren Erdbeeren auf der Crème verteilen und garnieren.

