



Parmesan - Baguette

Tagliolini mit Trüffelbrie

Fisch mit Tomaten - Salsa

Birnenkompott mit Ingwer und Meringue - Rahm



Parmesan - Baguette

Für 6 - 8 Personen Apéro oder als Beilage zu Grillspezialitäten

1	Bund glattblättrige Petersilie
3 grosse	Knoblauchzehen
1	Peperoncino
100 g	weiche Butter
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
60 g	geriebener Parmesan
2	Frischback-Baguettes

Die Petersilie fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren und entkernen. Dann die Hälften in lange Streifen und diese in feine Würfelchen schneiden.

Die weiche Butter mit etwas Salz und Pfeffer luftig rühren. Petersilie, Knoblauch, Peperoncino und Parmesan untermischen.

Die Baguette scheibenweise tief ein-, aber nicht durchschneiden. Jedes Brot auf ein grosses Stück Alufolie setzen und die Parmesanbutter grosszügig in die Einschnitte streichen. Das Brot locker in die Folie wickeln. So weit kann das Brot bereits Stunden im Voraus zubereitet werden.

Die Baguettes in der Folie in der Mitte 12 Minuten backen. Dann die Folie öffnen, aber nicht entfernen, und das Brot weitere 8-10 Minuten backen, bis die Oberfläche schön knusprig ist. Lauwarm geniessen.



Tagliolini mit Trüffelbrie

Für 4 Personen

Vor- und Zubereiten ca. 25 Min.

350g Teigwaren
2 Schalotten
1 EL Olivenöl
1 Bio-Zitrone
2 dl Rahm
300g Trüffelbrie
½ TL Salz

Wenig Pfeffer

Einige glattblättrige Petersilienblätter

Teigwaren im Salzwasser knapp al dente kochen, ca. 2 dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen.

Schalotten fein hacken, im warmen Öl andämpfen. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen, begeben. Beiseite gestelltes Kochwasser und Rahm dazugiessen. Käse in Stücke schneiden, die Hälfte davon begeben, ca. 10 Min. köcheln, würzen.

Sauce pürieren, mit den Teigwaren mischen. Restlichen Käse und Petersilie darauf verteilen.



Fisch mit Tomaten - Salsa

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten ca. 20 Min. - Tomaten-Salsa

3 EL	Olivenöl
1	Schalotte, fein gehackt
1	roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt
400 g	Tomaten, in Würfeli
1 Bund	Basilikum, evtl. in feinen Streifen
½ TL	Salz
	Wenig Pfeffer

Alle Zutaten mischen

600 g	Fischfilets (z.B. Flunder)
1 TL	Salz
	Wenig Pfeffer
Öl	zum Braten

Die Fischfilets würzen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Fischfilets portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. braten. Fisch mit Salsa auf Teller anrichten.

Dazu passt: Brot oder Reis



Birnenkompott mit Ingwer und Meringue - Rahm

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten; Koch-/ Backzeit: 20 Minuten

30 g	frischer Ingwer
½	Vanilleschote
2 dl	Apfelsaft
50 g	Zucker
½ dl	Zitronensaft
500 g	reife Birnen
2 dl	Rahm
100 g	Joghurt nature
2	Meringues, ca. 40 g
4 EL	Mandelblättchen

Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Vanilleschote halbieren, die Samen herausschaben und in eine eher weite Pfanne geben. Den Ingwer, den Apfelsaft, den Zucker und den Zitronensaft beifügen, alles aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in Würfel schneiden und in den Ingwer-Sud geben. Die Birnen zugedeckt je nach Reife 10-20 Minuten bei kleiner Hitze weichkochen lassen. Auskühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen und den Joghurt unterziehen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Die Meringues in grobe Stücke brechen. In einer trockenen Pfanne die Mandelblättchen ohne Fett goldbraun rösten.

Vor dem Servieren die Meringues unter den Rahm ziehen. Das Birnenkompott auf Dessertgläser verteilen. Den Rahm darüber geben und mit dem Mandelblättchen bestreuen. Das Kompott sofort servieren.

