



Sweet-bitter-Drink Radiesli-Crostini

Spinatsalat mit Grapefruit

Medaillons mit Peperoni-Rahmsauce Spätzli

Holunderblütencreme mit Streusel



Sweet-bitter-Drink

Für 4 Personen

16	Eiswürfel
2	Bio-Zitronen (in ca. 3mm dicken Scheiben)
4 dl	Crodino gelb (in grösseren Coop Supermärkten erhältlich)
1.5 l	Rimuss oder Moscato

- Je 2 Eiswürfel in die gekühlten Gläser geben, mit einer Zitronenscheibe bedecken, Crodino dazugeben. Je 2 Eiswürfel darauf geben, mit einer Zitronenscheibe bedecken, mit Rimuss oder Moscato auffüllen.



Radiesli-Crostini

Ergibt ca. 24 Stück

200 g Baguette
1 EL Olivenöl

- Ofen auf 240 Grad vorheizen
- Brot in ca. 24 Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln.
- **Backen:** ca. 3 Min. in der oberen Hälfte des Ofens. Herausnehmen

1 Bund Radiesli mit wenig Grün
100 g gesalzene Butter, weich
1 TL Kurkuma

- Radiesli in feine Scheiben schneiden, wenig Radiesligrün fein schneiden.
- Butter, Kurkuma und Radiesligrün in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 2 Min. schaumig rühren.
- Crostini damit bestreichen, Radiesli darauf verteilen.



Spinatsalat mit Grapefruit

Für 4 Personen

60 g Baumnusskerne, grob gehackt
2 EL Kernen-Mix

- Baumnusskerne mit den Kernen-Mix in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, auskühlen lassen.

2 rosa Grapefruit
2 EL Aceto Balsamico bianco
3 EL Olivenöl
1 TL flüssiger Honig
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
100 g Jungspinat

- Von den Grapefruits Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden, mit einem scharfen Messer Fruchtfilets (Schnitze) zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, dabei Saft auffangen. 2 EL Grapefruitsaft in eine Schüssel geben. Aceto, Öl und Honig begeben, verrühren, würzen.
- Spinat und Grapefruitfilets mit der Sauce mischen, die gerösteten Baumnusskerne und Kerne darüberstreuen.



Medaillons mit Peperoni-Rahmsauce

Für 4 Personen

8	Schweinsmedaillons, je ca. 80 g
8 Tranchen	Bratspeck
1 EL	Olivenöl
1	Schalotte
450 g	Snack-Peperoni
	Öl zum Braten
½ TL	Edelsüss-Paprika
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1 EL	Edelsüss-Paprika
1½ dl	Fleischbrühe
2½ dl	Vollrahm
1 Bund	Schnittlauch



- Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
- Medaillons mit je 1 Specktranche umwickeln, mit dem Öl bestreichen. Schalotte schälen, fein hacken, Peperoni längs vierteln, entkernen.
- Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je ca. 1 Min. anbraten, Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 2 Min. fertig braten. Paprika darüberstreuen, würzen, herausnehmen, warm stellen. Das Bratfett bis auf ca. 1 EL auftupfen.
- Schalotte und Peperoni in derselben Pfanne ca. 2 Min. andämpfen, Paprika darüber stäuben. Bouillon und Rahm dazu giessen, ca. 10 Min. köcheln. Medaillons mit dem entstandenen Fleischsaft begeben, Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen.

Beilage: Knöpfli

Knöpfli

Für 4 Personen

300 g	Mehl
¼ TL	Salz
1½ dl	Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)
3 frische	Eier

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
- Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Salzwasser, siedend

- Knöpfli: Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb direkt ins leicht siedende Salzwasser streichen.
- Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Lässt sich vorbereiten:

Knöpfli ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, in ein Abtropfsieb geben, kalt abspülen. Kurz vor dem Servieren Knöpfli in heisser Bratbutter anbraten oder kurz in leicht siedendem Salzwasser ziehen lassen, abtropfen.



Holunderblütencreme mit Streuseln

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

250 g	Ricotta
180 g	Joghurt, nature
80 g	Holunderblütensirup (unverdünnt)
1	Bio-Zitrone
2 EL	Pistazien, ungesalzen und geschält
2 EL	Himbeerstreusel

- Ricotta, Joghurt und Holunderblütensirup in einen Messbecher geben. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazu reiben, 1 EL Saft dazu pressen, mit dem Mixstab ca. 1 Min. pürieren, in die Gläser füllen.
- Kühl stellen
- Pistazien grob hacken. Kurz vor dem Servieren die Creme mit den Himbeerstreuseln und den Pistazien verzieren.

