



**Granatapfel - Cüpli
Bresaola - Käse - Spiessli**

Spargelsalat mit Radiesli

**Schweinsfiletstreifen mit Morcheln und Kohlrabi
Risotto**

Oster - Schokolademousse



Granatapfel - Cüpli

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.

Ergibt ca. 6 dl

- 1 Granatapfel
- 5 dl halbtrockener Sekt (z.B. Freixenet)
- 2 EL Lemongrass - Sirup

Granatapfel mit einem scharfen Messer quer halbieren. 2 Esslöffel Kernen herauslösen, in die Gläser verteilen. Hälften auspressen, absieben.

Sekt in die Gläser giessen. Sirup und Granatapfelsaft mischen, sorgfältig über einen Löffelrücken dem Glasrand entlang hineingiessen.

Tipp: Sekt durch alkoholfreien Schaumwein (z.B. Rimuss) ersetzen, den Sirup weglassen.



Bresaola - Käse - Spiessli

Vor- und Zubereiten: ca. 10 Min.

Ergibt ca. 20 Stück

100 g	Pecorino oder Sprinz
150 g	Bresaola in Tranchen
100 g	Trauben
20	Zahnstocher

Käse in ca. 20 Würfelchen schneiden, mit der Bresaola und den Trauben an die Zahnstocher stecken.



Spargelsalat mit Radiesli

Vor- und Zubereitung ca. 20 Minuten

Für 6 Gläser von je ca. 1 ½ dl

1	Zitrone
1 EL	geröstetes Sesamöl
2 TL	flüssiger Honig
500 g	Spargeln
1 EL	geröstetes Sesamöl
½ dl	Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer
1 Bund	Radiesli mit wenig Grün
2 TL	Sesam

Von der Zitrone wenig Schale abreiben, 1 EL Saft auspressen. Beides mit dem Öl und dem Honig in einer Schüssel verrühren.

Unteres Drittel der Spargeln schälen, Spargeln in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.

Spargeln ca. 4 Min. rührbraten, Bouillon begeben, Spargeln ca. 10 Min. knapp weich köcheln, etwas abkühlen. Spargeln in die Sauce geben, würzen, mischen.

Radiesli in Scheibchen, wenig Grün fein schneiden, begeben, mischen. Salat anrichten, Sesam darüber streuen.



Schweinsfiletstreifen mit Morcheln und Kohlrabi

Für 4 Personen

15 g	gedörrte Morcheln
2 mittlere	Kohlrabi (insgesamt ca. 500 g)
1	Schalotte
500 g	Schweinsfilet
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Bratbutter
1 ½ dl	Noilly Prat
1 EL	Butter
1 dl	Gemüsebouillon
1 ½ dl	Rahm
½ Bund	Schnittlauch



Die Morcheln gründlich unter fliessendem lauwarmen Wasser spülen. Dann mit warmem Wasser bedeckt etwa 30 Minuten einweichen. Anschliessend die Pilze nochmals gründlich abspülen, dann je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Die Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Das Schweinsfilet in gut 1 cm dicke Scheiben und diese in grobe Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Hälfte der Fleischstreifen hineingeben und auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte legen. Die zweite Portion Fleisch in der restlichen Bratbutter auf die gleiche Weise anbraten. Die Filetstreifen im 80 Grad heissem Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und durch ein feines Sieb giessen. Beiseitestellen.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Kohlrabiwürfel und Morcheln begeben, mit Salz sowie Pfeffer würzen und kurz mitdünsten. Den beiseitegestellten Bratenjus sowie die Bouillon beifügen und alles auf grossem Feuer ungedeckt um die Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm dazugiessen und alles noch so lange kochen lassen, bis die Kohlrabiwürfel weich sind und die Sauce ganz leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren die kochend heisse Kohlrabi-Morchel-Sauce über die Schweinsfiletstreifen geben und auf der Platte sorgfältig mischen. Den Schnittlauch mit der Schere in Röllchen darüberschneiden. Sofort servieren.

Dazu passt Safranrisotto

Risotto

Vor- und Zubereitung ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
250 g	Risottoreis (z.B. Carnaroli)
2 dl	Weisswein
6,5 dl	Gemüsebouillon, heiss
40 g	Butter
40 g	geriebener Parmesan
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zwiebeln schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 5 Min. andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.

Wein dazugiessen, unter Rühren vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

Butter und Käse unter den Risotto mischen, würzen.



Oster - Schokolademousse

Vor- und Zubereiten: 20 Min. und 2 Std. kühlstellen

Für 4 Gläser von je ca. 2 ½ dl

100 g	Milkschokolade
2 ½ dl	Vollrahm
2	Löffelbiskuits
20 g	weisse Schokolade
8	Zuckeraugen
4	Zuckerherzli

Milkschokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glattrühren. Rahm knapp steif schlagen. Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Schokolade ziehen. Mousse in die Gläser füllen, zugedeckt ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Löffelbiskuits längs und quer halbieren, Schokolade in Streifen schneiden. Mousse damit wie auch mit den Zuckeraugen und Zuckerherzeli zu Hasen-Gesichtern verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Schokoladenmousse ohne Verzierung 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

