



Partneressen

APÉRO

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS
APÉRO-FOCACCIA
PROSECCO

HAUSGERÄUCHERTES LACHSRÜCKENFILET
AUF PUY-LINSENVINAIGRETTE

CAPUCCHINO DI RUCCOLA

OSSIBUCHI
POLENTA

FRÜCHTESPIEGEL MIT VANILLEEIS

Apéro

Gefüllte Champignons

Für 4 Personen

12 kleine Champignons
wenig Zitronensaft



Füllung

1- 2 Knoblauchzehen
1 Bund Peterli
30 gr. Rohschinken
Salz und Pfeffer

fein hacken, kurz in Olivenöl andämpfen
würzen nach Bedarf
Füllung in die Pilzhüte verteilen, diese in
eine Form mit Olivenöl setzen.

Gratinieren: 10 – 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Apéro-Foccacia

2 rechteckige ausgewallte Pizzateige

Pizzateig samt Backpapier auf eine
Blechrücken legen, mit Wasser bestreichen.
Den anderen Teig exakt darauflegen.
Oberfläche mit dem Teigrädchen
kreuzweise durchschneiden, sodass
Rhomben von je ca. 3 cm entstehen,
Teigstücke in der Mitte mit dem Daumen
leicht eindrücken.

1 Päckli Cornetti rossi

Längs in Vierteln schneiden und auf die
Rhomben verteilen.

100 gr. Mascarpone-Gorgonzola

in Würfel schneiden und ebenfalls verteilen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.



Hausgeräuchertes Lachsückenfilet auf Puy-Linsenvinaigrette

Für 4 Personen

100gr Puy-Linsen, (grüne Linsen)

Eine Schalotte, gehackt

2 EL Essig

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Tomate in Würfel geschnitten

4 kleine Lachsfilettranchen

Salz, Pfeffer, Olivenöl

2 TL Räuchermehl

Variante: Anstatt den Lachs selber zu räuchern, kann auch gekaufter Rauchlachs verwendet werden. Einfach den Lachs in einer Bratpfanne kurz anbraten.

Den Linsensalat auf einem Teller anrichten und die frisch geräucherten Lachstranchen drauflegen.

Anmerkung: In der Migros gibt es an Festtagen immer Lachstranchen. 1 Tranche genügt für 4 Personen.



Capuccino di Rucola

Rezept für 6-8 Portionen

Süppchen

2 Schalotten, fein gehackt	in Butter andämpfen
300 gr. Kartoffeln	Schälen, kurz mitdämpfen
8-9 dl Gemüsebouillon	Zugeben,

zugedeckt 20-25 Min. köcheln

Rucolaschaum

2.5 dl Rahm	
2 EL Rucola, fein gehackt	Mit dem Mixer pürieren, steif schlagen

Süppchen pürieren, die Hälfte des Rucolaschaumes untermischen
Suppe in vorgewärmten Tassen anrichten.
Restlichen Rucolaschaum darüber geben, mit einem Blatt Rucola dekorieren



Ossibuchi

Für 4 Personen

4 Kalbshaxen (je ca. 200 g)

Haut ringsum leicht einschneiden, evtl. mit Küchenschnur binden

1 EL Mehl

½ TL Paprika

1 ½ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl zum Anbraten

alles in einem tiefen Teller mischen
im Brattopf heiss werden lassen. Haxen im gewürzten Mehl wenden, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Öl mit Haushaltspapier auftupfen, evtl. wenig Öl begeben

1 Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 Rüebli, in Stücke

1 Lauch in Stücke

3 Stangensellerie mit Kraut

2 dl Weisswein

2 dl Fleischbouillon

1 Dose Pelati

1 Zweiglein Rosmarin

1 Lorbeerblatt

andämpfen

mitdämpfen

mitdämpfen

mitdämpfen

dazugliessen, Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln

alles begeben, aufkochen, ca. 5 Min. kochen, Haxen wieder begeben, Hitze reduzieren.

Schmoren: ca. 75 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Vor dem Servieren Rosmarinweig und Lorbeerblatt entfernen.



Polenta

Für 4 Personen

1.2 Liter Milch-Wasser
2 Lorbeerblätter
1 Nelke
280 gr. Maisgriess grob

zusammen aufkochen

1 KL Salz, Pfeffer

beifügen, auf kleiner Stufe ca. 40 Minuten köcheln lassen

60 gr. Butter
100 gr. Parmesan

darunter ziehen, mit Salz und Pfeffer



Früchtespiegel mit Vanilleeis

Für 4 Personen

1 reife Mango mit wenig Zitronensaft pürieren

2 – 3 Kiwi mit Zitronensaft und etwas Puderzucker ebenfalls pürieren

Zweifarbige anrichten und mit einer Kugel Vanilleeis in der Mitte garnieren.

