



Apéro Täschli
Tomaten mit schwarzen Oliven

Nüsslisalat an Erdbeervinaigrette

Marinierte Mozzarella mit Spargeln

Lachsstrudel mit Senfsauce
Gemüse

Rhabarbercrème



Apéro Täschli Tomaten mit schwarzen Oliven

Ergibt 24 Taschen

2 Rollen Kuchenteig

80 g getrocknete Tomaten über Nacht in Wasser eingelegt
eingelegte Tomaten, abgetropft, fein gehackt

50 g schwarze, entsteinte Oliven fein gehackt
2 Knoblauchzehen gepresst

¼ TL Oreganoblättchen fein gehackt

¼ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zutaten mischen, in jede Vertiefung ca. 1 Teelöffel Masse füllen.

Backen: 12 - 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.



Nüsslisalat an Erdbeervinaigrette

Vorbereitung: einfach

300 g Nüsslisalat
250 g Erdbeeren

Den Nüsslisalat gründlich waschen, die Erdbeeren halbieren oder vierteln.

Vinaigrette

3 EL Erdbeeressig
1 TL Meersalz
2 Prisen Pfeffer
1 TL Ingwer, frisch gerieben
1 TL Honig
1 TL Senf, fein
5 EL Fruchtsaft
10 EL Distelöl

Den Erdbeeressig mit den Gewürzen verquirlen, den Fruchtsaft und das Öl dazurühren.

Die Vinaigrette mit dem Salat und den Beeren mischen und auf Teller anrichten.

Tip: Anstelle von Nüsslisalat kann auch Spinatsalat oder Eichblattsalat verwendet werden.



Marinierter Mozzarella mit Spargeln

Für 2 Personen

Ein vegetarisches Schlemmer - Mahl.

500 g Spargeln weiss, grün
oder gemischt

Spargeln schälen, weisse vom Köpfchen weg, grüne von der Mitte. Stangen unten frisch anschneiden. Weisse Spargeln in siedendem Salzwasser während zirka 20 Minuten knapp weich kochen. Nach zehn bis zwölf Minuten die grünen Spargeln begeben. Spargeln mit kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen.

1 Mozzarella di buffala, (200 g)
50 g Crème fraîche
2 - 3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bio Zitrone
½ Bund Majoran

Mozzarella halbieren und in Scheiben schneiden. Auf Teller anrichten. Crème fraîche darüber geben. Mit wenig Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale mit dem Zestenmesser in kurzen Streifen abziehen und darüber streuen. Majoranblättchen abzupfen und über Mozzarella verteilen.

Spargeln dekorativ dazu anrichten und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln.

Knusprige Beilage:

Bachofen auf 240 Grad aufheizen. Ein Blech mit vorwärmen. Zwei Stück Pizzateig à 100g sehr dünn auswallen und auf Blech geben. Mit je einem Esslöffel Crème fraîche bestreichen und mit vier bis fünf hauchdünnen Tranchen Rohessspeck belegen. Salzen, pfeffern und mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln. Auf das heisse Blech ziehen und in der unteren Ofenhälfte zirka zehn Minuten backen.



Lachsstrudel mit Senfsauce

Für 4 Personen

Senf - nicht nur zu Cervelat perfekt: Die cremig-pikante Senfsauce zum Lachsstrudel entpuppt sich als kulinarisches Highlight.

Vor- und Zubereitungszeit

Ca. 30 Minuten

Backen: ca. 15 Min.

225 g Mascarpone

3 EL milder Senf

½ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 Päckli Strudelteig (120g)

75 g Butter, flüssig

8 Tranchen Rohschinken

½ Bund glattblättrige Petersilie, zerzupft

500g Lachsfilet, Haut und graue Fettschicht entfernt

¼ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

4 dl Fischfond oder Gemüsebouillon

1 Schalotte, grob gehackt

5 Petersilienstängel

2 EL milden Senf

1 EL flüssigen Honig

Salz und Pfeffer, nach Bedarf



Zubereitung:

Füllung: Mascarpone und Senf in einer Schüssel verrühren, würzen. 1/3 der Füllung für die Sauce zugedeckt beiseite stellen.

Strudel: Teig sorgfältig entfalten. 1 Teigblatt auf ein Küchentuch legen, mit Butter bestreichen, 1 Mal quer falten. 2 Tranchen Rohschinken auf das untere Ende des Teigstücks legen. 1/4 der Mascarponefüllung auf dem Rohschinken verteilen, ¼ der Petersilien darauf verteilen. Fischfilet quer in 12 ca. 5mm dicke Streifen schneiden, würzen. 3 Streifen auf die Petersilien legen. Seitliche Teigländer einschlagen. Das Küchentuch leicht hochheben, Strudel locker aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit den restlichen Teigblättern gleichverfahren. Die Strudel mit Butter bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Die Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen.

Sauce: Fond mit Schalotte und Petersilienstängel aufkochen, Hitze reduzieren, auf ca. 1 dl einkochen. Den Sud absieben und zurück in die Pfanne giessen. Beidseite gestellte Mascarponefüllung, Senf und Honig begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Hinweis: Strudelteig erst unmittelbar vor dem Verarbeiten entfalten. Noch nicht verwendeten Teig zudecken.

Rhabarbercrème

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit

Ca. 15 Minuten

Für 4 Gläser

½ Päckli Haselnussstängeli
(100 g)

1 Päckli Rhabarber (550 g) mit
5 EL Gelierzucker

fein gehackt, in 4 Dessertgläser verteilen

aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 4 Min.
knapp weich köcheln. Je 2 EL Kochflüssigkeit und
Rhabarberkompot in die Gläser verteilen, restliches
Kompot pürieren, abkühlen.

150 g Rahmquark

1 Päckli Vanillezucker

1 unbehandelte Zitrone

nur abgeriebene Schale

alles verrühren, mit dem Rhabarberpüree mischen

1 dl Rahm

steif schlagen, darunter ziehen, in die Gläser
verteilen. Bis zum Servieren kühlstellen.

2 Haselnussstängeli

grob gehackt, verzieren

