



**Apéro**

\*\*\*\*\*

**Pilztatar aus Eierschwämmli mit Salat**

\*\*\*\*\*

**Zanderfilets an Senfsauce mit Trauben  
Reis**

\*\*\*\*\*

**Birnen-Mascarpone-Torte**

5. September 2007, von Rosy und Esther

## Pilztatar aus Eierschwämmli

Für 4 Personen

1 Biozitrone  
250 g Eierschwämmli  
200 g Champignons  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 TL Butter  
5 cl trockener, weisser Wermut  
Pfeffer aus der Mühle, Salz  
Je 1 Bund Dill und Petersilie  
2 EL Frischkäse



Für die Beilage:  
Salat, Cherrytomaten  
1-2 EL Olivenöl  
Toast in Scheiben

Von der Zitrone 1 TL Schale abreiben und Saft auspressen.  
Eierschwämmli reinigen. Von den Champignons die Hüte schälen und Stiele neu anschneiden. Pilze in Würfelchen schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.  
Dill grob, Petersilie fein hacken.

Frühlingszwiebeln waschen, zusammen mit dem Knoblauch fein hacken und in einer weiten Bratpfanne mit der Butter andünsten. Geschnittene Pilze unterheben und anbraten. Mit Wermut ablöschen und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.  
4 - 5 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Pfanne vom Herd nehmen.  
Kräuter und Frischkäse mit den Pilzen mischen.

Ein rundes Ausstechförmchen auf einen Teller legen und mit Pilztatar füllen.  
Form vorsichtig abheben. Salat und Cherrytomatenscheiben dekorativ zum Pilztatar legen. Mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Toastscheiben toasten, halbieren und mit dem Pilztatar servieren.

### Tipp

Das Pilztatar schmeckt kalt und warm.

## Zanderfilet an Senfsauce mit Trauben

Für 4 Personen

250 g weisse Trauben  
1 kleine Zwiebel  
1 Bund Dill  
500 g Zanderfilet, evtl. Enthäutet  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Bratbutter  
2 EL Butter  
1 dl Weisswein  
1 dl Gemüsebouillon  
1 gehäufter TL milder Senf  
1 EL körniger Senf  
1 ½ dl Rahm  
1 gute Prise Zucker



Die Trauben waschen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit deinem spitzen Küchenmesser herauslösen. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Den Dill grob hacken.

Die Zanderfilets kurz unter kaltem Wasser spülen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Fischstücke darin auf der ersten Seite 2 Min., auf der zweiten nur noch 1 Min. braten. Zugedeckt warm stellen.

Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen und die Hälfte der Butter schmelzen. Die Trauben darin etwa 2 Min. dünsten. Ebenfalls zugedeckt warm stellen.

Die restliche Butter in die Pfanne geben und die Zwiebel glasig dünsten. Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen und auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.

Die beiden Senfsorten und den Rahm dazurühren und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Dann den Dill beifügen und die Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischstücke und die Trauben wieder beifügen und nur noch gut heiss werden lassen. Sofort servieren.

### **Bemerkung**

Wir haben dieses Rezept mit Pangasiusfilets gekocht. Es schmeckte uns sehr gut!

## Birnen-Mascarpone-Torte

Für eine Springform von 22 cm Durchmesser

### Zutaten Tortenboden

100 g Butter  
1 Beutel Vanillinzucker  
2 EL Zucker  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g Mehl

### Zutaten Füllung

250 g Mascarpone  
2 EL Zucker  
1 Ei  
einige Tropfen Bittermandelaroma  
3 EL Rohzucker  
1 EL Mehl  
½ TL Zimt  
4 Birnen  
2 EL Mandelblättchen



### Zubereitung Tortenboden

Butter schaumig rühren, Vanillinzucker, Zucker und Mandeln begeben und gut mischen. Mehl am Schluss rasch darunter arbeiten. Teig zwischen zwei Backtrennpapiere legen und auswallen. Springform damit belegen, Rand soll ca. 2 cm hoch sein. 30 Minuten kühl stellen.

### Zubereitung Füllung

Mascarpone mit Ei, Zucker und Bittermandelaroma cremig rühren. Füllung auf den gekühlten Teig verteilen. In einer Schüssel Rohzucker, Mehl und Zimt mischen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Schnitze schneiden. Die Schnitze in der Zimtmischung wenden und auf den Kuchen verteilen. Mandelblättchen darüberstreuen.

### Backen

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kuchen 10 Min. backen, dann Hitze auf 180 Grad reduzieren. Kuchen noch weitere 35 Min. backen.