



Menü

Apéro

Mozzarella/Tomaten/Rohschinken-Spiessli
Basilikum-Gipfeli
Prosecco

Vorspeise

Salat, Gemüsequark und Lachsrose

Hauptspeise

Filetröllchen am Spiess
Pasta al limone
Sautierte Zucchini mit Rucolapesto

Nachspeise

Poire au cassis mit Glacé



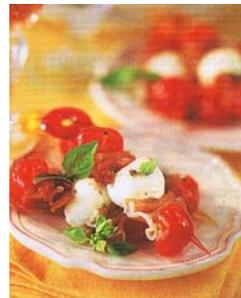
Apérospiessli

Zutaten:

Cherry-Tomaten
Mozzarella-Kugeln
Rohschinken
Pesto im Glas
Basilikum frisch
Salz, Pfeffer
Zahnstocher

Zubereitung Spiessli:

1. Mozzarella-Kugeln in Pesto einlegen
2. Tomaten halbieren, salzen und pfeffern
3. Abwechselnd ½ Tomate, 1 Kugel Mozzarella, 1 gefalteter Rohschinken, ½ Tomate und 1 Blättchen Basilikum auf Zahnstocher aufstecken.



Basilikum-Gipfeli

Zutaten:

Pizzateig
4 EL Basilikum fein gehackt
5 EL Frischkäse zerdrückt (z.B. Phaldelphia)
1 EL Tomatepüree
scharfer Paprika
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen. Teig rund auswallen (oder runder Teig ausgewallt kaufen), Dreiecke zuschneiden, Füllung verteilen und zu Gipfel formen. Vor dem Backen mit wenig Mehl bestreuen.

Backen: Ofenmitte 220°C oder 200°C Umluft ca. 20 Min. backen.



Gemüsequark mit Lachsrose

Zutaten:

Salatblätter gewaschen (z.B. Nüsslisalat oder junger Spinat)

250g Magerquark

50 Frischkäse mit Pfeffer (z.B. Cantadou)

½ gelbe Peperoni, geschält in Würfel

1 Tomate, entkernt, in Würfel

1 kleine Zucchini, in Würfel

Salz, Pfeffer

120g geräucherter Lachs in Röschen formen

Essig, Öl

Zubereitung:

1. Magerquark und Frischkäse verrühren.
2. Gemüsewürfel unter Quarkmischung ziehen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Salatblätter auf Teller kreisförmig verteilen, Quarkmasse in die Mitte setzen und mit Lachsrose garnieren. Salatblätter mit etwas Salatsauce beträufeln bzw. Essig/Öl/Salz/Pfeffer.



Filetröllchen am Spiess

Zutaten:

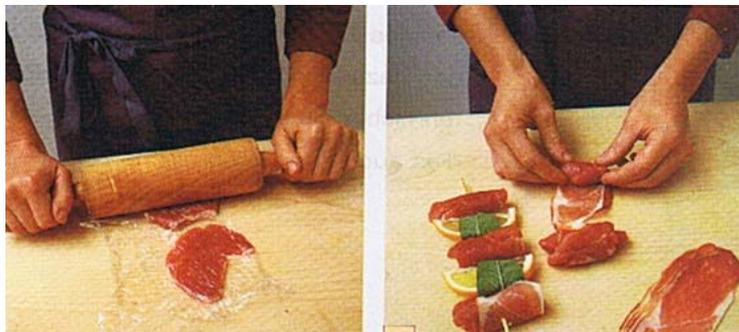
400g Schweinsfilet
12 dünn geschnittene Scheiben Rohschinken
1 Zitrone
8 grosse Salbeiblätter
4 Holzspiesse
Salz, Pfeffer
3-4 EL Olivenöl

Sauce:

1/2dl Balsamicoessig
2dl Kalbsfond
30g kalte Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Schweinsfilet in 12 Medaillons schneiden, zwischen Klarsichtfolie legen und flach drücken.
2. Flache Medaillons auslegen und mit je einer Tranche Rohschinken belegen und aufrollen.
3. Die Zitrone in Flache Schnitze schneiden. Jeden Schnitz mit einem Blatt Salbei umwickeln.
4. Je 3 Filetröllchen und 2 Zitronenschnitze abwechslungsweise aufspießen. Die Filetspiesse nur leicht salzen aber kräftig pfeffern.
5. Im heissen Olivenöl bei mittlerer Hitze während ca. 10 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
6. Für die Sauce überschüssiges Bratfett abgiessen. Bratensatz mit Balsamico auflösen, aufkochen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Pfanne vom Feuer ziehen und Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Sauce über Spiesschen träufeln und sofort servieren.



Pasta al Limone

Zutaten:

2 Zitronen, bio
1 TL Zucker
1/2dl Weisswein
2 dl Geflügelfond
(1 Becher Rahm) evtl. weglassen und nur Butter verwenden
Salz, Pfeffer
1TL Grand Marnier
400g Nudeln (z.B. Taglierini)
Butter (Am Ende Pfanne vom Herd nehmen und à la Beatriz "montieren")
4 Thymianzweiglein

Zubereitung:

1. Zitronen waschen, mit einem Sparschäler fein schälen. Schale fein schneiden, kurz blanchieren, abkühlen und abtropfen lassen. Zitronen auspressen.
2. Zucker in einer Pfanne hellbraun caramolisieren, mit Zitronensaft ablöschen. Weisswein und Zitronenzesten begeben, sirupartig einkochen.
3. Mit Geflügelfond auffüllen und um die Hälfte reduzieren (evtl. mit Rahm auffüllen und zu einer sämigen Sauce kochen). Salzen und pfeffern. Mit Grand Marnier aromatisieren und durch feines Sieb passieren.
4. Nudeln al dente kochen, abtropfen
5. Kalte Butter in Sauce einrühren, nicht mehr kochen.
6. Nüdeli mit Sauce mischen mit Zitronenzeste und Thymianzweiglein garnieren.

Sautierte Zucchini mit Rucolapesto

Zutaten:

400g Grüne Zucchini
Sonnenblumenöl
Salz, weisser Pfeffer
Olivenöl
Haselnussöl
Pinienkerne
Rucola gerüstet
Sbrinz, gerieben

Zubereitung:

1. Zucchini waschen und in 5mm Scheiben schneiden.
2. Rucola waschen, trocken tupfen und grob hacken.
3. Pesto: Olivenöl und Haselnussöl, Pinienkerne, Rucola und Sbrinz im Mörser zerstoßen oder mit Mixer fein mixen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zucchettischnitten im Sonnenblumenöl sautieren, mit Pesto vermischen und servieren.

Poire au cassis

Zutaten:

1dl Cassislikör
2dl Cassissaft (z.B. Biotta)
1EL Zucker
½ Vanillestängel, aufgeschnitten und ausgekratzt
4 kleine Birnen (z.B. Conference)

Zubereitung:

1. Cassislikör und –saft mit Zucker, Vanillestängel und –samen in Pfanne aufkochen.
2. Birnen schälen, den Stiel stehen lassen. Das Kerngehäuse der Birne von der Fliege her entfernen (mit dem Apfelnussausstecher einstechen aber nicht durchstechen. Mit einem kleinen aber spitzen Messer der Schnittstelle entlang schneiden damit sich das Kerngehäuse löst).
3. Birnen in den Cassissud legen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln, dabei Birnen mit 2 Löffeln immer wieder sorgfältig wenden und mit Sud übergießen. Birnen vorsichtig herausnehmen und abkühlen. Den Sud auf ca. 1dl Einkochen, abkühlen.
4. Sud auf Teller verteilen, Birne draufsetzen (evtl. Boden etwas abschneiden damit Birne stehen bleibt) mit Glacé ergänzen

