



**APÉRO
PROSECCO**

**TOMATEN-MARGARITA-SÜPPCHEN
MIT TORTILLA CHIPS**

SALAT MIT WARMEN MORCHELN UND BUNDEZWIEBELN

**SPARGELN IN DER FOLIE
LAMMRACKS MIT ROTWEINSAUCE**

ERDBEEREN MIT ZITRONENMELISSEN-MASCARPONE

TOMATEN-MARGARITA-SÜPPCHEN

für 4 Personen
ca. 35 Min.



Zutaten

- 1 EL **Olivenöl**
- 100 g **Stangensellerie**, in feinen Streifen
- 1 EL **Tomatenpüree**
- 600 g **Tomaten**, in Vierteln
- 2 dl **fettfreie Gemüsebouillon**
- 0.5 EL **Limettensaft**
- 0.25 TL Zucker
- Salz**, nach Bedarf
- Pfeffer**, **Tequila** (mexikanischer Agavenschnaps)
- 3 EL **Selleriestängelchen** oder
Tortilla-Chips zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Öl warm werden lassen. Sellerie und Tomatenpüree andämpfen, Tomaten ca. 5 Min. mit dämpfen.
2. Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 25 Min. köcheln.
3. Alles durch ein Sieb streichen. Limettensaft und Zucker begeben, Suppe würzen, Tequila darunter rühren, ca. 1 Std. kühl stellen.
In Becher oder Gläser verteilen, garnieren.

SALAT MIT WARMEN MORCHELN UND BUNDSWIEBELN

*Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Vorspeise für 6 Personen*

Zutaten **Sauce:**

2 EL Balsamico-Essig

3 EL Rapsöl

1 EL Haselnussöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

200 g frische Morcheln, gereinigt, evtl. zerkleinert

Butter zum Andünsten

1-2 Bundzwiebeln, schräg in Ringe geschnitten

Je Cicorino verde,

1 Hand Spinat, Löwenzahn,

voll Kresse



ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.
2. Morcheln in Butter bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten andünsten. Zwiebeln beifügen, ca. weitere 2 Minuten fertig dünsten.
3. Salate mit der Sauce mischen, in tiefen Tellern anrichten. Warme Morchel-Mischung darauf verteilen, sofort servieren.

Vorbereiten

Die Sauce kann einige Tage im Voraus zubereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Morcheln und Salate ½ Tag im Voraus rüsten, waschen.

SPARGELN IN DER FOLIE

Für 4 Personen

Zutaten

- 20 g **Kräuterbutter**, in Stücken, weich
- 400 g **Frühkartoffeln**, mit der Schale in feine Scheiben gehobelt
- 1 Bund glattblättrige **Petersilie**, fein gehackt
- 1 EL Öl
- 0.5 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 800 g **grüne Spargeln**, im unteren Drittel geschält
- 0.25 TL Salz



ZUBEREITUNG

4. Zwei Stück Alufolie von je ca. 45cm Länge mit der Hälfte der Kräuterbutter bestreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Eine Folie mit der gefetteten Seite nach oben ins Blech legen.
5. Kartoffeln mit Petersilie und Öl in einer Schüssel gut mischen, würzen, auf der Folie im Blech verteilen.
6. Spargeln auf die Kartoffeln legen, restliche Kräuterbutter darauf verteilen, salzen. Zweite Folie mit der gefetteten Seite nach unten darauflegen. Folienränder mehrmals gut umschlagen.

Dämpfen

ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

LAMMRACKS MIT ROTWEINSAUCE

- 4 **Lammracks** (je ca. 400g)
- 6 dl **leichter Rotwein**
- 3 **rote Zwiebeln, fein hacken**
- 2 **Zweiglein Rosmarin**
- 6 TL **Maizena**
- 1,5 dl **Kalbsfond**
- 2 EL **Cognac**
- 1,5 TL **Zucker**
- Bratbutter zum Anbraten**

Lammracks

Backofen auf 90 Grad einschalten und das Bratgeschirr vorwärmen. Fleisch mit ca. 1 TL Salz und wenig Pfeffer würzen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch rundum ca. 4 Minuten anbraten, auf die vorgewärmte Platte legen und ca. 1,5 Std. in der Mitte des Ofens garen. (Warm halten: ca. 1 Std. bei 60 Grad)

Rotweinsauce

Reduktion

Rotwein, Zwiebeln und Rosmarin in eine Pfanne geben, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen.

Sauce

6 TL Maizena mit 1,5 dl Fond aufrühren und zur Reduktion giessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 4 Min. kochen, bis die Sauce sämig ist. Test: Die Sauce muss einen Löffelrücken gleichmässig überziehen. Cognac und Zucker begeben, verrühren und würzen.

ERDBEEREN MIT ZITRONENMELISSEN-MASCARPONE

*Zubereitung: ca. 30 Minuten
Für 4 Personen*

ZUTATEN

Erdbeeren

500 g **Erdbeeren**, gerüstet, geviertelt
2 EL flüssiger **Honig**
1 TL **Zitronensaft**

Zitronenmelissen-Crème:

125 g **Mascarpone**
4 EL Milch
2 EL Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
2 EL fein geschnittene **Zitronenmelisse**
Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren mit Honig und Zitronensaft mischen, zugedeckt kühl stellen.
2. Crème: Mascarpone mit Milch glatt rühren. Zucker, Vanillezucker und Zitronenmelisse darunterrühren.
3. Erdbeeren in Gläser füllen. Zitronenmelissen-Mascarpone darübergeben, garnieren.

Dazu passen Guetzli oder kleine Biskuits.

Die Crème lässt sich ½-1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.
Erdbeeren 1-2 Stunden im Voraus marinieren, zugedeckt kühl stellen.