



Granatapfel - Cüpli
Kleine Blätterteigkissen

Zucchettiröllchen mit Quarkfüllung

Poulet - Päckli mit Spinat
Nudeln

Rhabarberköpfli mit Erdbeeren



Granatapfel-Cüpli

Vor- und Zubereitung: ca. 15 Min.
Ergibt ca. 6dl

- 1 Granatapfel
- 5 dl halbtrockner Sekt (z. B. Freixenet)
- 2 EL Lemonengrass - Sirup (z.B. Fine Food)

Granatapfel mit einem scharfen Messer quer halbieren. 2 Esslöffel Kerne herauslösen, in die Gläser verteilen. Hälften auspressen (mit Zitronenpresse), absieben.

Sekt in Gläser giessen. Sirup und Granatapfelsaft mischen, sorgfältig über den Löffelrücken dem Glassrand entlang hineingiessen.

Tipp:

Sekt durch alkoholfreien Schaumwein (z. B. Rimuss) ersetzen, den Sirup weglassen.

Hinweis:

Vorsicht beim Umgang mit Granatäpfeln, Saftspritzer können auf Kleider bleibende Flecken hinterlassen!



Kleine Blätterteigkissen

Mit Mozzarella-Füllung und Cherrytomate

Für 30 Stück

Vor- und Zubereitung: ca. 25 Min.

Backzeit: ca. 12 Min.

Zutaten:

| | |
|------------------------|---|
| 1 | Blätterteig, |
| rechteckig, ausgewallt | |
| 3 EL | Parmesan, |
| gerieben | |
| 1 Ei | verrührt |
| ca. ½ Glas | Buitoni Pesto Rosso oder Genovese |
| 240 g / 30 Stück | Mozzarelline, gut abgetropft |
| 30 Blättchen | Basilikum |
| 30 Stück | Cherrytomaten mit Grün, gewaschen, gut abgetropft |
| 30 | Zahnstocher |



Zubereitung:

Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Blätterteig ausrollen, quer halbieren, eine Teigplatte mit Wasser bepinseln und das zweite Teilstück darauf legen. Mit Ei bestreichen, mit Parmesan bestreuen und in Quadrate von ca. 3,5 cm Kantenlänge schneiden. Jedes Quadrat zwei mal einstecken und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 12 Minuten goldbraun backen. Den Ofen ausschalten, die Ofentüre öffnen und die Blätterteigkissen im Ofen auskühlen lassen.

Die Blätterteigkissen quer halbieren. Auf die unteren Hälften je 1/3 TL Pesto geben, Mozzarelline Kugeln darauf verteilen, je 1 kleineres Basilikumblättchen darauf legen und mit den verbliebenen Blätterteig-Quadrat bedecken. Die Cherrytomaten auf Zahnstocher spießen und die Blätterteigkissen damit fixieren. Anrichten und möglichst bald servieren.

Zucchettiröllchen mit Quarkfüllung

Für 4 Personen

4 mittlere Zucchini
4 Esslöffel Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 mittlere Strauchtomaten
1 Bund Basilikum
150 g Rahmquark
75 g Doppelrahmfrischkäse mit Knoblauch und Käse

Den Backofen auf rund 200 Grad vorheizen.

Den Stielansatz der Zucchini entfernen und die Früchte ungeschält der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Ofenblech legen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Zucchini in der Mitte des 200 Grad heißen Ofens einschieben und etwa 20 Minuten backen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

Inzwischen die Tomaten waagrecht halbieren, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die eher kleineren Basilikumblätter abzupfen und beiseite legen. Das restliche Basilikum fein hacken und unter die Tomaten mischen.

In einer Schüssel Rahmquark und Doppelrahmfrischkäse verrühren. Die Tomaten sorgfältig untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils etwas Quarkmasse auf den Zuccettischeiben ausstreichen und sorgfältig aufrollen. Auf der Nahtseite nach unten auf eine Platte legen und mit je 1 Basilikumblättchen garnieren.



Poulet-Päckli mit Spinat

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung ca. 40 Minuten

4 Pouletbrüstli (je ca. 130g)
1 EL Olivenöl (z. B. der getrockneten Tomaten)
60 g Hobelfleisch
8 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
8 Zweiglein Rosmarin
Olivenöl zum Braten
¼ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

1 ½ dl Hühnerbouillon
3 EL Saucehalbrahm
Salz, nach Bedarf
wenig Paprika

1 Esslöffel Olivenöl (z. B. der getrockneten Tomaten)
2 Knoblauchzehen, gepresst
4 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in feinen Streifen
500 g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut, abgetropft
¼ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Poulet-Päckli: Pouletbrüstli quer halbieren, mit Öl bestreichen.

Je 3 Tranchen Hobelfleisch und eine getrocknete Tomate auf die Hälfte legen. Mit Küchenschnur zu Päckli binden. Je 1 Zweiglein Rosmarin unter die Schnur legen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Poulet-Päckli mit der belegten Seite nach unten bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten, würzen. Päckli wenden, ca. 5 Minuten weiterbraten, herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Restliches Bratfett auftupfen.

Sauce: Bouillon in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, etwas einköcheln. Rahm darunterühren, würzen. Poulet-Päckli wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 7 Minuten fertig garen.

Spinat: Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Knoblauch und Tomatenstreifen andämpfen. Spinat begeben, zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln, würzen.

Servieren: Pouletpäckli mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten, Spinat dazu servieren.

Dazu passen: Nudeln



Rhabarberköppli mit Erdbeeren

Für 4 Personen

Vor und Zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Für 4 schmale Tassen von je ca. 2 dl, kalt ausgespült

300 g Rhabarber, in ca. 1cm dicken Scheiben

3 EL Grenadinesirup

1 TL Zitronensaft

4 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

300 g Quark (z. B. Bio-Quark ¾-fett nature)

75 g Zucker

250 g Erdbeeren, in Vierteln oder Achteln, je nach Grösse

2 EL Zucker

3 EL Prosecco

Zubereitung:

Rhabarberköppli: Rhabarber mit Sirup und Zitronensaft in einer Pfanne mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. weichköcheln, pürieren. Gelatine zum Rhabarberpüree geben, auflösen. Püree abkühlen, dann kühl stellen, bis es am Rand leicht fest ist, glatt rühren. Quark und Zucker begeben, mischen, in die vorbereitete Tassen verteilen. Im Kühlschrank zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Erdbeeren: mit dem Zucker mischen

Servieren: Tassen kurz in heisses Wasser tauchen, Köppli mit einer Messerspitze sorgfältig vom Tassenrand lösen, auf Teller stürzen. Prosecco zu den Erdbeeren geben, mischen, auf Teller verteilen.

