



MENU

Apéro

Melonen-Himbeer Bowle

Vorspeise

Kopfsalat Aurora mit Käseschnittli

Hauptspeise

Schweinsfilettaschen
Roasted sweet corn potatoes
Tomates provençales

Dessert

Domino Crème

Melonen-Himbeer Bowle

Zutaten:

2 Cavaillon-Melonen
500g Himbeeren
5dl Goldmelissensirup, pur
7dl Roséwein
1l Mineralwasser

Zubereitung:

1. Aus Cavaillon-Melonen Kugeln ausstechen.
2. Melonenkugeln und Himbeeren für 2h in Sirup mit Roséwein marinieren.
3. Vor dem dem Servieren 1l Mineralwasser dazugeben.



Kopfsalat Aurora / Käseschnittli

Zutaten Salat:

- 1 Kopfsalat, gewaschen und zerteilt
- 2 Tomaten in Schnitzen
- 1 Bund Radiesli in Scheiben
- 1 kleiner Sellerie geschält in die Sauce reiben
- 2 Scheiben Toast knusprig geröstet in Würfel
- Schnittlauch, fein geschnitten

Zutaten Sauce:

- Pfeffer
- 1TL Senf
- Maggi Würze
- ½ Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- ½ Teelöffel Streuwürze
- 3EL Kressi Essig
- 3EL Dorina Délice (fertige Salatsauce)



Zubereitung Salat:

1. Salat auf Teller verteilen, Sauce mit Schwingbesen gut verrühren und darüber geben. Mit Toastwürfel und Schnittlauch garnieren.

Zutaten Käseschnittli:

- 4 mittlere Zwiebeln (evtl. auch weniger)
- 1EL Butter
- 8 Scheiben Toast- oder Weissbrot
- 25g Butter
- 200g Gruyère, fein gerieben
- 1 Bund Schnittlauch in Röllchen
- 2 Eigelb
- ½dl Rahm
- Kräutersalz, Pfeffer, Muskat
- 2 Eiweiss



Zubereitung Käseschnittli:

1. Die Zwiebeln schälen und fein hacken und mit 1EL Butter in Bratpfanne 5Min. andünsten.
2. Die Brotscheiben auf einer Seite dünn mit Butter bestreichen mit der Butterseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Den Gruyère mit den Schnittlauchröllchen, den Zwiebeln, dem Eigelb und dem Rahm gut mischen und mit Kräutersalz, Pfeffer sowie Muskat würzen.
4. Kurz vor dem Backen das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen unter die Käsemasse ziehen und alles auf den Brotscheiben verteilen.
5. Käseschnitten in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen bis der Käse schmilzt und leicht goldbraun wird (ca. 8-10Min.).

Schweinsfilettaschen

Zutaten Fleisch:

100g Stangensellerie
100g Rüebli
100g Zwiebeln
1EL Butter
1 Knoblauchzehe
1 Bund Majoran
50g Rahmquark
2EL Sbrinz oder Parmesan
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Schweinsfilet à
2cm
1EL Bratbutter

Zutaten Sauce:

1dl roter Portwein
1dl Rotwein
1dl Gemüsebouillon
50g Butter
Salz, Pfeffer



Zubereitung Fleisch:

1. Stangensellerie, Rüebli und Zwiebeln rüsten und im Cutter fein hacken oder sehr klein würfeln. In Pfanne 1EL Butter erhitzen und das Gemüse beifügen. Knoblauchzehe dazu pressen und alles unter häufigem Wenden 4-5Min. dünsten. Etwas abkühlen lassen.
2. Den Majoran hacken. Die Hälfte für die Sauce beiseite stellen. Den Rest in eine kleine Schüssel geben. Rahmquark, Käse und das Gemüse beifügen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schweinsfiletscheiben zwischen Klarsichtfolie dünn klopfen. Es sollten Rondellen von etwa 8cm Durchmesser entstehen. Jeweils etwas Gemüsemasse auf die eine Hälfte der Scheiben geben und die andere Hälfte darüberklappen. Die Ränder mit Zahnstocher schliessen.
4. Den Backofen auf 80°C vorheizen und ein Platte vorwärmen.
5. Filettaschen mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter auf jeder Seite 1 ½ Min. braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und bei 80°C etwa 20Min. nachgaren lassen.

Zubereitung Sauce:

6. Den Bratensatz mit Portwein, Rotwein und Gemüsebouillon ablöschen und auf grossem Feuer um gut 2/3 auf knapp 1dl einkochen lassen. Dann den Rest Majoran beifügen. Pfanne vom Herd nehmen und Butter in kleinen Stücke unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.

Roasted Sweetcorn Potatoes / Tomates provençales

Zutaten potatoes (24 Stück):

12 kleine Gschwellti (festkochend)
30g Butter, flüssig
¼ TL Salz
1 kleine Dose Maiskörner (ca. 160g)
100g Gorgonzola-Mascarpone, kalt in Würfel
wenig Muskat
wenig Pfeffer

Zubereitung potatoes:

1. Kartoffeln längs halbieren. Gewölbte Seite evtl. etwas flach schneiden. Mit dem Kugelausstecher bis auf einen cm 5mm breiten Rand aushöhlen. Die Schale mit wenig Butter bestreichen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, salzen.
2. Kartoffelinneres mit einer Gabel grob zerdrücken, Maiskörner und Käse daruntermischen, würzen. Masse in die Kartoffeln füllen.
3. In der Mitte des Ofens bei 220°C ca. 20Min. backen.
4. Tipp: Lässt sich vorbereiten. Kartoffeln ½ Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten Tomates provençales:

8-12 Tomaten
Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker
Butter für Gratinschüssel
1EL Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
2-3 Knoblauchzehen, gehackt
Petersilie, gehackt

Zubereitung Tomates provençales:

1. Tomaten halbieren, würzen.
2. Gratinschüssel mit Butter ausreiben und Tomaten hineinstellen.
3. Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch dämpfen und über die Tomaten verteilen. Tomaten 15Min. im Ofen gratinieren.
4. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.

Domino-Crème

Zutaten:

200g Erdbeeren
200g Heidelbeeren (ersatzweise schwarze Johannisbeeren)
400g Quark
5EL Assugrin Süßpulver (od. 2 TL flüssig)
2EL Zitronensaft
1 Zweig Zitronenmelisse oder Minze für die Garnitur

Zubereitung:

1. Zwei Erdbeeren und einige Heidelbeeren für die Garnitur beiseite legen.
2. Restliche Erdbeeren und Heidelbeeren getrennt pürieren.
3. Quark, Assugrin und Zitronensaft je zur Hälfte zu den beiden Pürees geben und gut mischen.
4. Indem nun beide Cremes gleichzeitig von zwei gegenüberliegenden Seiten in Schälchen gegossen werden, entsteht ein schönes Muster. Mit den halbierten Erdbeeren und Heidelbeeren garnieren.

