



Menü

Apéro

Pfeffer-Frischkäse-Radiesli
Apérogebäck gefüllt mit Thon, Frischkäse und Oliven

Vorspeise

Rucolasalat mit Feigen, Nüssen und Käse

Hauptspeise

Pochierte Zanderfilets mit Limetten-Buttersauce
Frühlingszwiebeln gebraten
Petersilienkartoffeln

Dessert

Birne auf Schokoladencreme

Pfeffer-Frischkäse-Radiesli

Zutaten:

30 grosse Radiesli (Kraut bis auf 1cm ab geschnitten, längs halbiert, Wölbung etwas flach geschnitten)

Füllung/verrühren:

125g Frischkäse mit Pfeffer
(z.B. Cantadou)

75g Rahmquark

2 EL Rahm

1 Bund Petersilie, fein gehackt

Salz, Paprika nach Bedarf



Spritzsack mit gezackter Tülle ca. 10mm Durchmesser

Zubereitung:

1. Füllung vorbereiten und im Spritzsack ca. 30Min. kühlstellen.
2. Radiesli zuschneiden
3. Kurz vor dem Servieren Radieslihälften füllen.

Gefülltes Apérogebäck

Zutaten für ca. 24 Stück:

2 rechteckige ausgewallte Blätterteige (je ca. 42x25cm)

1 Eigelb, verdünnt

Evtl. Sesamsamen

Füllung:

200g Doppelrahm-Frischkäse z.B. Philadelphia

1 Dose Thon (ca. 200g im Salzwasser) abgetropft, zerpfückt

2dl Halbrahm, steif

20 entsteinte schwarze Oliven in Würfeli

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

1. Ein Teigblatt auf Backpapier legen und mit Wasser bestreichen, zweites Teigblatt darauflegen. Teig auf einen Blechrücken legen und mit dem Wallholz leicht über die zwei Schichten wallen. Mit einem Guetzliausstecher Formen ausstechen oder mit Teigrädli z.B. Rhomben zuschneiden. ca. 10 Min. kühl stellen danach mit Eigelb bestreichen und evtl. mit Sesamsamen bestreuen.
2. In der Mitte des Ofens auf 220°C vorgeheizten Ofen ca. 8Min. backen. Nach dem Backen im leicht geöffneten Ofen ca. 10Min. trocknen, dann quer halbieren.
3. Frischkäse und zerpfückter Thon in Schüssel gut verrühren. Steifer Schlagrahm und Olivenwürfeli begeben und nochmals alles mischen. Würzen.
4. Kurz vor dem Servieren je 1 EL Füllung auf die unteren Hälften streichen, Deckel aufsetzen.



Rucola-Salat mit frischen Feigen, Nüssen und Camembert

Zutaten für 4 Personen:

250g Rucola
2 frische Feigen
40g Pecannüsse (oder Ähnliches)
50ml Olivenöl
25ml Aceto Balsamico
etwas Honig
Meersalz
Pfeffer
80 Käse Camembert oder Blauschimmelkäse



Zubereitung:

1. Rucola waschen und trockenschleudern
2. Feigen in Schnitze schneiden
3. Pecannüsse in einer trockenen Pfanne unter Rühren hell rösten
4. Dressing: Olivenöl, Aceto, Honig, Meersalz und Pfeffer gut verrühren
5. Rucola mit Feigen, Nüssen und Dressing vermischen und auf Teller geben. Käse in kleinen Stücken darüber verteilen. Zum Schluss noch frisch gemahlene Pfeffer darüber streuen.

Pochierte Zanderfilets

Zutaten für 4 Personen:

800g frische oder tiefgekühlte Zanderfilets, aufgetaut

Sud für Fisch:

7dl Wasser
1EL Limettensaft
1 Rüebli, in Stücken
1 Schalotte, in Scheiben
Dill, 1 TL Salz, weisser Pfeffer



Zubereitung:

1. Ofen auf 60°C vorheizen, Platte, Teller vorwärmen.
2. Sud: Alle Zutaten aufkochen. Hitze reduzieren, bei kleiner Hitze ca. 15Min. köcheln, in eine weite Pfanne absieben, nochmals aufkochen, Hitze reduzieren.
3. Pochieren: Fisch kalt abspülen, allfällige Gräten entfernen, Fisch in den Sud geben, zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt ca. 2Min. ziehen lassen, auf die vorgewärmte Platte legen. Die Zanderfilets können anschliessend zugedeckt bei 60°C bis zu ca. 20Min. warm gehalten werden. Vor dem Anrichten evtl. auf Haushaltspapier abtropfen.

Limetten-Buttersauce

Zutaten Reduktion für Sauce:

1dl Fischfonds oder Gemüsebouillon
1dl trockener Weisswein
1TL Limettensaft
1 Schalotte, fein gehackt
Dill

150g Butter

1 Limette abgeriebene Schale
2 TL Dill
Salz, Pfeffer
1 Limette in feinen Scheiben

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die Reduktion (bis und mit Dill) auf ca. 3 EL reduzieren. Reduktion absieben und in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen. Pfanne von der Platte ziehen. Hitze reduzieren.
2. Butter portionenweise in die Reduktion rühren. Pfanne hin und wieder kurz auf die Herdplatte stellen um die Sauce kurz zu erwärmen. Nicht mehr kochen. Rühren bis die Sauce cremig ist.
3. Kurz vor dem Servieren die Limettenschale und zwei EL Dill zur der Sauce geben. Würzen.
4. Fisch auf vorgewärmten Tellern anrichten. Etwas Sauce darüber geben und mit Limettenscheiben etwas Dill garnieren

Frühlingszwiebeln

Zutaten:

Frühlingszwiebeln

Butter

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Frühlingszwiebeln putzen ein Drittel vom Grünen wegschneiden
2. Zwiebeln im Salzwasser blanchieren, abschrecken und abgiessen, trocken tupfen
3. Zwiebeln je nach Grösse/Menge halbieren und in Butter dünsten mit Salz und Pfeffer würzen

Petersilienkartoffeln

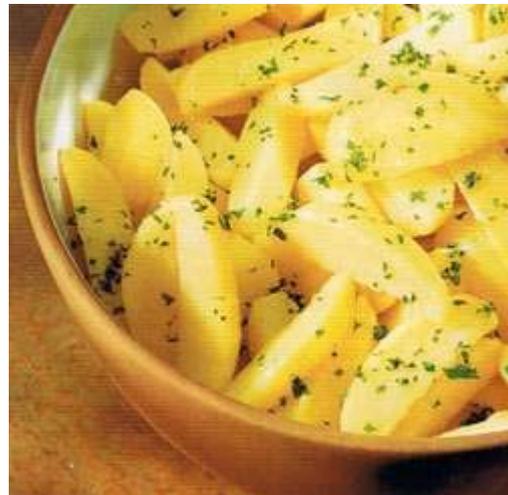
Zutaten:

Kartoffeln fest kochend

etwas Butter

Salz

Gehackte Petersilie



Zubereitung:

Kartoffeln in gleichmässige Schnitze schneiden und ins siedende Salzwasser geben (sollten nur knapp bedeckt sein). Bei mittlerer Hitze weich kochen. Abgiessen, Restfeuchtigkeit verdampfen lassen. Nach belieben etwas Butter begeben, schmelzen lassen und mit Petersilie bestreuen.

Birne auf Schokoladencreme

Zutaten Creme für 4 Personen:

5dl Milch
2EL Zucker
2EL Maizena
1 Ei

100g dunkle Schokolade z.B. Crémant
(kann auch mit dunkler Toblerone gemacht werden. Dann nicht absieben)

Zubereitung Creme:

1. Zutaten Creme bis und mit Ei in einer Pfanne mit Schwingbesen verrühren.
2. Schokolade zerbröckelt begeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte ziehen. ca. 2Min weiterrühren. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Sofort auskühlen.



Zutaten Birnen:

4dl Wasser
1 EL Zitronensaft
75g Zucker
2-4 Birnen geschält, schräg angeschnitten, Kerngehäuse entfernt

1dl Rahm, steifgeschlagen / evtl. Fertighrahm
Schokoladenspäne

Zubereitung Birnen:

1. Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen.
2. Birnen begeben, zugedeckt knapp weich köcheln, mehrmals wenden. Birnen in der Flüssigkeit auskühlen
3. Schokospäne: Mit dem Sparschäler feine Streifen von der Schokoladenkante abschälen.
4. Creme auf Teller geben, Birne auf Creme anrichten, mit einem Rahmtupf und Schokospänen dekorieren.