



## Menü

### Apéro

Steinpilz-Tartelettes  
Prosecco

### 1. Vorspeise

Nüsslisalat mit Birnen-Dressing

### 2. Vorspeise

Polentasuppe

### Hauptspeise

Lammhüftli mit Stilton  
Luxus-Champagner-Risotto

### Dessert

Vieille-Prune-Zwetschgen  
mit Schokoladenglacé

## Steinpilz-Tartelettes

### **Zutaten für 8 Stück:**

Bratbutter zum Braten  
200g Steinpilze in Scheiben (frisch oder getrocknet/ingelegt)  
250g Blätterteig (Quadrat ca. 30cm Seitenlänge)  
3 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt  
1 EL Majoran, gehackt  
1 Eigelb verknüpft mit wenig Milch verdünnt  
¼ TL Salz

### **Zubereitung:**

1. Pilze portionenweise in heisser Bratbutter anbraten, herausnehmen und abkühlen.
2. Blätterteig auswallen. Quadrat mit ca. 30cm Seitenlänge. In 4 Quadrate schneiden, diese diagonal halbieren sodass Dreiecke entstehen.
3. Gemischte Kräuter auf dem Teig verteilen und danach die Pilze. 1cm Rand freilassen, würzen. Teigländer mit Eigelb bestreichen.
4. Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte bei 220°C.



## Nüsslisalat mit Birnen-Dressing

### **Zutaten:**

- 1 Birne (z.B. Gute Luise ca. 150g), geschält, entkernt in Stücken
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Haselnuss- oder Sonnenblumenöl
- ¼ TL Salz
- Wenig Pfeffer
- 120g Nüsslisalat
- 50g Haselnüsse, grob gehackt und geröstet

### **Zubereitung:**

1. Die Birne mit den restlichen Zutaten fein pürieren
2. Salat auf Tellern anrichten, Dressing darüberträufeln und die Nüsse darüber streuen.



## **Polentasuppe**

### **Zutaten für 8dl:**

50g Salsiz in Stängelchen  
1 EL Butter  
1 Schalotte fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 dl Weisswein (z.B. RieslingxSylvaner oder Bouillon)  
5 dl Gemüsebouillon  
30g feiner Maisgriess (z.B. Polenta Dorata)  
1 dl Rahm, flaumig geschlagen  
Salz, Pfeffer nach Bedarf

### **Zubereitung:**

1. Salsiz in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
2. Schalotte und Knoblauch in Butter dämpfen. Wein dazugiessen, aufkochen ca. 5 Min. köcheln lassen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Mais einrühren, unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. köcheln. Zwei Drittel des Rahms darunterrühren, Suppe würzen.
3. Suppe in Tellern anrichten, mit restlichem Rahm und Salsiz garnieren.

## Lammhüftli mit Stilton

### **Zutaten:**

4 Lammhüftli je ca. 200g. Vom Metzger zum Füllen an der Schmalseite eingeschnitten.  
Bratbutter zum Anbraten  
¼ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zutaten Füllung:**

50g Blauschimmelkäse weich (z.B. Stilton oder Gorgonzola)  
50g Frischkäse (z.B. Philadelphia)  
½ Birne, in Würfeli  
Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

1. Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80°C vorheizen. Platte vorwärmen.
2. Käse, Frischkäse und Birnenwürfel in einer Schüssel mischen, würzen.
3. Fleisch mit je ¼ der Käsemasse füllen, Öffnung mit Zahnstocher verschliessen.
4. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 8 Min. anbraten, würzen, auf die vorgewärmte Platte legen.
5. Fleisch ca. 1 Std. in der Mitte des auf 80°C vorgeheizten Ofens niedergaren. Kerntemperatur soll ca. 55°C betragen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60°C ca. 30 Min. warm gehalten werden.

## Luxus-Champagner-Risotto

### **Zutaten für 4 Personen:**

2 zarte Zweige Stangensellerie  
2 Schalotten, gehackt  
2 EL Butter  
200g Risottoreis  
2 dl Champagner zum Ablöschen  
ca. 6 dl heisse Hühnerbouillon  
50g Butter  
50g frisch geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1/2dl Champagner zum Verfeinern



### **Zubereitung:**

1. Stangensellerie der Länge nach in dünne Streifen und dann in kleinste Würfel schneiden.
2. Stangensellerie und Schalotten in Butter 3 Min. andünsten. Dann den Reis beigeben und unter Rühren weiter dünsten. Mit 2 dl Champagner ablöschen und einkochen lassen.
3. Bouillon nach und nach beigeben bis der Reis gar aber noch bissfest und cremig-flüssig ist.
4. Zum Schluss 50g Butter, 50g Parmesan unterrühren und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Risotto unmittelbar vor dem Servieren mit ½ dl Champagner verfeinern.

## Vieille-Prune-Zwetschgen mit Schokoladenglacé

### Zutaten für 4 Personen:

600g Zwetschgen, entsteint und geviertelt  
1 Vanilleschote  
3 dl Rotwein  
80g brauner Zucker  
1 Stück Sternanis  
1 Zimtstange  
4 EL Vieille Prune oder ein anderer Pflaumenschnaps  
2 dl Rahm  
½ TL Zimt  
500 ml Schokoladenglacé oder je nach Geschmack Vanilleglacé  
Schokoladenspäne nach Belieben

### Zubereitung:

1. Vanilleschote der Länge nach aufgeschnitten, Rotwein, Zucker Sternanis, Zimtstange in eine zweite Pfanne geben, aufkochen und 3-4 Min. kochen lassen. Dann die Zwetschgen beifügen und zugedeckt nicht zu weich garen.
2. Die Zwetschgen mit einer Schaumkelle sorgfältig aus dem Sud heben und in eine Schüssel geben. Den Sud sirupartig einkochen lassen. Zuletzt den Vieille Prune beifügen und den Sirup über die Zwetschgen träufeln. Auskühlen lassen.
3. Den Rahm mit dem Zimt steif schlagen. Zwetschgen, Zimtrahm und Schokoladenglacé dekorativ in Dessertgläser oder -schalen anrichten und nach Belieben mit Schokoladenspänen dekorieren.

