



Winter - Dream Zopf Suprise



Meerrettichsüppchen

Frisée - Salat mit Zitronencrevetten

Kalbsfleischvögel mit Aprikosenfüllung Reis Gemüse

Orangencrumble

Winter - Dream

Für 4 Gläser von je ca.11/2 dl

½ dl Wasser

1 TL Zitronensaft

1 EL Zucker

½ Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

80 g tiefgekühlte Beerenmischung

4 dl Prosecco

½ dl Cassissirup

Zubereitung:

Wasser und Zitronensaft mit Zucker und Vanillesamen aufkochen, etwas abkühlen, sorgfältig mit Beeren mischen, ca. 20 Min. ziehen lassen.

Beeren mit Saft in die vorbereiteten Gläser verteilen, zuerst Prosecco, dann Sirup dazu giessen, sofort servieren.



Zopf - Surprise

Apérogebäck ergibt ca. 20 Stück

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 45 Minuten

Teig

750 g Zopf- oder Weissmehl

2 ½ TL Salz

¾ Würfel Hefe (ca. 30 g), zerbröckelt

1 TL Zucker

90 g Butter, in Stücken, weich

ca. 5 dl Milch, lauwarm

Füllung

180 g Crème fraîche

2 Prisen Salz

wenig Muskat

100 g milder Gruyère, grob gerieben

150 g Bündnerfleisch in Tranchen

75 g geröstete, gesalzene Pistazien, geschält, grob gehackt

Zubereitung

Teig: Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung: Teig auf wenig Mehl, rechteckig (ca. 40x50 cm), auswallen, quer halbieren. Crème fraîche würzen. Teigstücke damit bestreichen, Käse darüberstreuen. Bündnerfleisch darauf verteilen, mit Pistazien bestreuen.

Formen: Teigstücke aufrollen. Die beiden Rollen verdrehen. Enden mit wenig Wasser bestreichen, gut zusammen drücken. Zopf diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Ei besteichen.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm oder kalt servieren.

Meerrettichsüppchen

Vor- und Zubereitung: ca. 45 Min.

Ergibt ca. 6 dl

Suppe

1 Esslöffel Butter

1 Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen

200 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln

4 dl Fertig-Gemüsefond oder Gemüsebouillon

1 ½ Esslöffel Meerrettich aus dem Glas

1 Teelöffel Dill, fein gehackt

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Butter warm werden lassen. Bundzwiebeln andämpfen, Kartoffeln ca. 5 Min. mitdämpfen.

Fond dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln. Suppe fein pürieren.

Meerrettich und Dill darunterrühren, nur noch heiss werden lassen, Suppe würzen, in vorgewärmten Tassen anrichten.



Frisée - Salat mit Zitronencrevetten

Vor- und Zubereitung: ca. 25 Min.

Vinaigrette

2 EL Acceto balsamico bianco

3 EL Olivenöl

1 kleine Schalotte, fein gehackt

1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

alles in einer Schüssel gut mischen

nach Bedarf Salz, Pfeffer

würzen

Zitronencrevetten

1 EL Olivenöl

1 unbehandelte Zitrone,
nur ½ abgeriebene Schale

in einer Schüssel verrühren

12 rohe, bis auf das Schwanzende
Geschälte Crevettenschwänze
(ca. 300g)

längs bis zum Schwanzende
aufschneiden, begeben, mischen

1/2 EL Olivenöl

in einer grossen beschichteten
Bratpfanne heiss werden lassen

Crevettenschwänze

am Schwanzende fassen, so in die
Pfanne setzen, dass die beiden
Hälften V-förmig auf dem
Pfannenboden liegen, bei mittlerer
Hitze ca. 3 Min. braten, Pfanne von
der Platte ziehen

2 Prisen Salz, wenig Pfeffer

würzen

200 g Blattsalat (z.B. Frisée)

150 g Cherry - Tomaten, halbiert

mit der Vinaigrette mischen, auf Teller
Verteilen, mit je 3 Crevetten garnieren.



Kalbfleischvögel mit Aprikosenfüllung

Für 12 Stück

Füllung:

120 g Dörraprikosen
3 - 4 EL Vollrahm

12 Kalbsplätzli, je ca. 40 g, dünn geklopft
Salz, Pfeffer
12 Scheiben Rohschinken
Bratbutter oder Bratcrème

Sauce:

1 EL Butter
2 Salbeiblätter, in Streifen geschnitten
0,5 dl Fleisch oder Gemüsebouillon
1 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer



Für die Füllung Dörraprikosen 5 Minuten blanchieren. Abgiessen, fein hacken und mit Rahm mischen.

Kalbsplätzli würzen, mit je 1 Scheibe Rohschinken belegen und mit Füllung bestreichen. Aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Fleischvogel in Bratbutter bei mittlerer Hitze 10 - 15 Minuten rundum goldbraun braten. Herausnehmen und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

Für die Sauce Bratsatz mit Butter auflösen. Salbei beifügen und sanft braten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen und zur Hälfte einkochen. Rahm angiesen, kurz durchkochen und würzen.

Fleischvogel in die Sauce geben und 5 Minuten ziehen lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Dazu passt Hirsotto



Orangencrumble

Vorbereitung: ca. 15 Minuten

Backen: ca. 10 Minuten

Dessert für 4 Personen

6 Bio Orangen

60 g Zucker

4 frische Dattel à ca. 20 g

80 g Weissmehl

60 g Butter, kalt

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Etwas Orangenschale zum Zucker reiben. Schale aller Orangen samt weisser Haut wegschneiden. Orangen halbieren und in Scheiben schneiden. Datteln entkernen, in Streifen schneiden und mit den Orangenscheiben in eine feuerfeste Form geben. Mehl und Zucker mischen. Butter in Würfel schneiden und begeben. Zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Masse über Orangen geben und in der oberen Ofenhälfte ca. 10 Min. backen.

