



Thonmousse auf Toastbrot

Spargel - Basilikum - Suppe

Pikanter Apfelsalat mit Lauch - Rahm

Rucola - Steak im Teigmantel
Mariniertes Gemüse

Rhabarberköpfler mit Johannisbeeren

Thonmousse auf Toast

Zutaten für 2 Personen

1/2 Packung QimiQ, zimmerwarm
1 Zwiebel, klein
1 Dose Thon (155 g), abgetropft
2 EL Mayonnaise
Salz, Pfeffer
etwas Muskat
Paprikapulver, süß
1 Zitrone
1 dl Vollrahm
4 - 6 Toastbrotsscheiben
1 EL Kapern
Kresse zum Dekorieren

QimiQ in Schüssel geben, glatt rühren. Zwiebeln grob hacken, mit Thon und Mayonnaise dazu geben, zusammen mit den Gewürzen mixen.

Von der Zitrone Zesten abreiben, Vollrahm steif schlagen und unter die Thonmasse ziehen. Mindestens 20 Min. kühl stellen.

Toastbrot mit einem Messer diagonal in 2 Teile schneiden.

Die Toastscheiben mit der gekühlten, etwas fest gewordenen Mousse bestreichen. Die Toastecken auf Teller geben und mit Zitronenscheibchen, Kapern und Kresse dekoriert servieren.



Spargel - Basilikum - Suppe

Vor- und Zubereitung: ca. 25 Min.

Ergibt ca. 1,6 Liter

500 g grüne Spargeln

1 Zwiebel

1 Liter Milch

2 dl Gemüsebouillon

1 1/2 Bund Basilikum

Salz, Pfeffer nach Bedarf

4 Tranchen Rauchlachs

Spargeln im unteren Drittel schälen, in Stücke schneiden, Zwiebeln vierteln und mit Spargeln, Milch und Bouillon unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten weich kochen.

Basilikumblätter der Suppe begeben, pürieren, würzen.

Lachstranchen halbieren. Je 2 Stück leicht überlappend aufrollen, in Teller stellen, Suppe zur Lachsrose geben. Nach Belieben mit Basilikumblättern garnieren.



Pikanter Apfelsalat mit Lauch - Rahm

Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Gläser von je ca. 11/2 dl

1 Esslöffel Butter
1 rotschaliger Apfel (z. B. Braeburn), in Würfeli
1 Teelöffel Zucker
1/2 dl Weisswein

wenig Butter
100 g Lauch, in feine Streifen
1 dl Gemüsebouillon

1 dl Halbrahm, flaumig geschlagen
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
wenig Muskat

1 Pack Blue Chips (von Fine Food; davon 4 schöne Chips)

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Äpfel kurz andämpfen, Zucker darüberstreuen, ca. 1 Min. caramolisieren, Wein dazugießen, zugedeckt ca. 4 Min. köcheln, die Würfeli sollten nicht zerfallen. Auskühlen, kühl stellen.

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Lauch andämpfen, Bouillon dazugießen, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Lauch pürieren, auskühlen, kühl stellen.

Schlagrahm mit Lauchpüree mischen und würzen.

Servieren:

Apfelwürfeli in Gläser verteilen, Lauch - Rahm auf den Äpfeln anrichten. Muskat darüberreiben, mit Blue Chips garnieren, sofort servieren.



Rucola - Steak im Teigmantel

Vor- und Zubereitung: ca. 20 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Ergibt 4 Stück

100 g Rucola, grob gehackt

80 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Streifen

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 Esslöffel Öl

4 Schweinssteaks (Nierstück, je ca. 150 g)

2 ausgewallte Blätterteige (ca. 25 x 42 cm), quer halbiert

1 Ei, verklopft zum Bestreichen

Rucola, Tomaten und Zwiebeln mischen, würzen.

In einer weiten Bratpfanne Öl heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 1 Min. braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

Je 1/4 der Rucolamischung in die Teigmitten verteilen, je ein Steak diagonal darauflegen, Teigecken übers Kreuz einschlagen, gut andrücken. Päckli mit Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstecken.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Gemüse oder Salat.



Mariniertes Gemüse

Vor- und zubereiten: je ca. 30 Min.

Marinieren: je ca. 2 Std.

Marinierte Peperoni

Backen: ca. 10 Min.

Je 2 gelbe und rote Peperoni,
halbiert, entkernt

mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit
Backpapier belegtes Blech legen

1 Esslöffel Olivenöl

Peperoni bestreichen

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Zubereitung: Peperoni in einer Schüssel zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen,
schälen. Längs in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, in eine weite Form geben.

Marinade

1 1/2 Esslöffel balsamico bianco

3 Esslöffel Olivenöl

1 Knoblauchzehe, in Scheibchen

1 Esslöffel Kräuter

(z.B. Basilikum, Majoran, Rosmarin),

fein geschnitten

alles verrühren, über die Peperoni träufeln,
zugedeckt ca. 2 Std. marinieren

1/4 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

würzen

Marinierte Zucchini

2 kleine Zucchini längs in ca. 4 mm dünne Scheiben schneiden, Olivenöl in einer
kleinen Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Zucchini portionenweise
bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. braten. Marinieren wie Peperoni.

Rhabarberköpfli mit Johannesbeeren

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Kühlstellen: ca. 1 Std.

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

300 g Rhabarber	in ca. 1 cm dicken Scheiben
3 EL Grenadinesirup	
1 TL Zitronensaft	
4 Blatt Gelatine	ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
300 g Quark	
75 g Zucker	
250 g Johannesbeeren	
2 EL Zucker	
3 EL Prosecco	

Zubereitung

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

Johannisbeeren: mit dem Zucker mischen

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

