



Crackers

Rieslingschaumsuppe mit
Ingwercroûtons

Zuckerhut-Salat mit Grapefruit

Felchenfilets an
leichter Kräuter-Rahmsauce

Mandarinen - Tiramisu



Crackers

- 1 EL Aceto balsamico bianco
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Schalotte, fein gehackt
- 1/4 TL Salz
- 1 Prise Safran
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 gelbe Peperoni, in Würfel
- 1/2 rote Peperoni, in Würfel
- 24 g Crackers mit Paprika (z.B. Tuc; ca. 90 g)
- 125 g Frischkäse mit Kräutern
- 2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Crackers:

Aceto mit allen Zutaten bis und mit Salz gut verrühren. Sauce halbieren. Öl in beschichteter Bratpfanne erwärmen, gelbe Peperoniwürfel ca. 3 Min. andämpfen, mit dem Safran unter eine Saucenhälfte mischen. Wenig Öl in derselben Pfanne erwärmen, rote Peperoniwürfel ca. 3 Min. andämpfen, unter die restliche Sauce mischen.

Servieren:

Crackers mit Frischkäse bestreichen, mit Schnittlauch bestreuen. Die Hälfte der Crackers mit den gelben, die andere Hälfte mit den roten Peperoniwürfel belegen, sofort servieren.



Rieslingschaumsuppe mit Ingwercroûtons

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung: 30 Minuten

- 3 dl Riesling-Silvaner
- 1 Zimtstange, klein
- 2 Nelken
- 3 dl Mineralwasser
- 6 dl Bouillon
- 2 dl Rahm
- 2 EL Butter, kalt
- Salz, weisser Pfeffer

Für die Croûtons:

- 4 Toastbrotsciben
- 30 g Butter
- 20g Ingwer, fein gerieben
- 2 Knoblauchzehen, gehackt

Zubereitung:

Riesling-Silvaner mit Zimt und Nelken in einem Topf aufsetzen und einreduzieren. Mit Mineralwasser und der Bouillon aufgiessen, den Rahm dazugeben und erneut einreduzieren.

Die Suppe durch ein Sieb passieren, mit der Butter aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Croûtons: Toastbrotsciben in Würfel schneiden, in einer Bratpfanne Butter erhitzen, Ingwer und Knoblauch beigeben und gut anrösten. Brotwürfeli dazugeben und ebenfalls mitrösten. Über die angerichtete Suppe verteilen.

Tipp: Die Croûtons können im Voraus zubereitet werden.



Zuckerhut - Salat mit Grapefruit

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

1 rosa Grapefruit Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, dabei 3 Esslöffel Saft auffangen, in eine grosse Schüssel geben. Fruchtfilets beiseite stellen

Salatsauce:

1 TL Senf

3 EL Rahm

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer

alles in die Schüssel geben, gut verrühren
würzen

150 g Zuckerhut

in feine Streifen
in die Sauce geben, mischen,
Salat auf Teller verteilen

beiseite gestellte Fruchtfilets

50 g Parmesan

mit dem Sparschäler feine Streifen abgeschält
Salat damit garnieren

Dazu passen: Sesamschlangen



Felchenfilets an leichter Kräuter - Rahmsauce

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gemüse:

1 EL Haselnuss grob gehackt
2 EL Haselnussöl
600 g Kohlrabi in Vierteln, in ca. 5 mm dicke Scheiben
1 - 2 EL Wasser
1 Bund Radiesli in ca. 3 mm dicke Scheiben
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer

Fisch:

500 g Felchenfilets
1 TL Salz
2 EL Weissmehl
Bratbutter zum Braten
1 Schalotte fein gehackt
1 dl Weisswein
1 dl kräftige Fischbouillon
3/4 Bund Petersilie fein geschnitten
3/4 dl Halbrahm halbsteif geschlagen
Salz, Pfeffer nach Bedarf



Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Gemüse: Haselnüsse in Chromstahlpfanne hellbraun rösten, herausnehmen, beiseitestellen. Haselnussöl in derselben Pfanne warm werden lassen. Kohlrabi andämpfen. Wasser beigeben, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Radiesli beigeben, ca. 2 Min. weiterköcheln, würzen.

Fisch: Fischfilets salzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Bratbutter in beschichteter Bratpfanne heiss werden lassen. Fischfilet portionenweise zuerst auf der Hautseite ca. 2 Min. anbraten, wenden, ca. 2 Min. fertig braten. Filets herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Schalotte in derselben Pfanne bei kleiner Hitze ca. 5 Min. andämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, ca. die Hälfte einköcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Kräuter und Rahm daruntermischen, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Servieren: Kohlrabi - Gemüse anrichten, mit den beiseitegestellten Haselnüssen bestreuen. Felchenfilets darauf verteilen, mit Kräuter - Rahmsauce beträufeln, mit Petersilie garnieren.

Dazu passen: Salzkartoffeln

Mandarinen - Tiramisu

Für eine Form von ca. 1 Liter

6 Mandarinen
3 EL Rohzucker
2 EL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)

150 g Löffelbiskuits
150 g Rahmquark
250 g Mascarpone
1 dl Milch

1 EL Kakaopulver
1/2 EL Zimt

Von 3 Mandarinen Saft auspressen (ca. 1 dl), mit Zucker und Likör verrühren. Restliche Mandarinen schälen, halbieren, quer in Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in der Form verteilen. Die Hälfte der Flüssigkeit darüberträufeln. Mandarinen darauflegen. Quark, Mascarpone und Milch gut verrühren.

Die Hälfte der Masse auf den Mandarinen verteilen, Biskuits darauflegen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln, restliche Masse darauf verteilen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Kakao und Zimt mischen, Tiramisu kurz vor dem Servieren damit bestäuben.

