



Menü

Apéro

Bitter-Mint-Cocktail

Mini-Croques

Vorspeise

Gemischter Lattichsalat mit Kalbfleischspießli an Thonsauce

Hauptspeise

Valentins-Herzen gefüllt mit Frühlingsgemüse

Dessert

Baiser-Törtchen mit Himbeercreme



Bitter-Mint Cocktail

Zutaten für 2 Pers. / ca. 2,5dl pro Glas:

2.5dl Grapefruitsaft

1,5dl Bitter Lemon

0.5dl Wasser

0.25dl Limonensaft

Pfefferminzsirup

Für Dekoration:

Limonen

Zucker für Glasrand

Trinkhalm



Zubereitung:

Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Wasser und Limonensaft gut schütteln.

Wenig Pfefferminzsirup in die Gläser geben.

Drink in die Gläser füllen und nicht umrühren.



Mini-Croques

Zutaten für 36 Stück

- 8 Tranchen Toastbrot (ohne Rinde)
- 2 Tranchen Kochschinken
- 100g Gruyère gerieben
- 30g Butter
- 36 Zahnstocher



Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Das Toastbrot beidseitig mit Butter bestreichen.
3. 4 Scheiben/Sandwich-Boden mit Gruyère bestreuen dann mit Schinken belegen und Schinken wiederum mit Gruyère bestreuen. Die restlichen 4 Scheiben/Sandwich-Deckel darauf legen. Die 4 Toast auf ein Backpapier legen und 10Min. in den Backofen geben. Nach 10Min. die Toasts wenden und weitere 5Min. backen.
4. Die fertig gebackenen Toasts je in 9 Würfel schneiden und in jeden Würfel ein Zahnstocher stecken.

Gemischter Lattich-Salat

Zutaten für 4 Personen:

1 Lattich, in Streifen
4 reife Tomaten, in Schnitzen
2 reife Avocado, in Scheiben
½ bis 1 Salatgurke, geschält, längs
halbiert, entkernt, in Scheiben

Zutaten Sauce für 4 Personen:

1TL Honig
2TL Senf
4EL Zitronensaft
8EL Oliven oder Distelöl
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

1. Zuerst Lattich auf eine Hälfte des Salattellers geben und die restlichen Zutaten darauf legen. Sauce auf den Salat träufeln. (zweite Tellerhälfte für Spiessli und Thonsauce freihalten).



Kalbfleisch-Spiessli

Zutaten für ca. 24 Stück:

300g gehacktes Kalbfleisch
1 Scheibe Toastbrot, ohne Rinde,
eingeweicht, gut ausgedrückt
1 Ei
2 EL Kapern, abgetropft, fein gehackt
½ Knoblauchzehe, fein gehackt
½TL Salz, wenig Pfeffer
Olivenöl



Zutaten Thonsauce:

1 Dose Thon im Salzwasser (ca. 200g)
abgetropft, zerzupft
3EL Olivenöl-Mayonnaise oder
Mayonnaise

Zubereitung:

1. Für die Sauce Thon mit Mayonnaise fein pürieren
2. Alle Zutaten der Spiessli sehr gut mischen und mit nassen Händen ca. 24 Würstchen formen
3. Olivenöl heiss werden lassen, Würstchen portionenweise ca. 5Min. braten, an Zahnstocher stecken und evtl. warm stellen.
4. Etwas Thonsauce auf die zweite Hälfte des Salattellers geben und die Spiessli dazulegen. Evtl. Thonsauce in separatem Schälchen servieren.

Valentins-Herzen gefüllt mit Frühlingsgemüse

Zutaten Pastetchen für 4 Personen:

500g Blätterteig (oder soviel Teig, dass die gewünschte Schablonengrösse 12x darauf Platz findet).

1 Eigelb

1TL Rahm

Mohnsamen

Zutaten Füllung:

15g gedörrte Morcheln (30 Min. in warmem Wasser einlegen)

2 Bund junge Rüebli

1 Bund grüne Spargeln (Ersatzweise Broccoli)

150g tiefgekühlte Erbsen

25g Butter kalt (zum Andünsten)

20g weiche Butter (Sauce binden)

1dl Noilly Prat oder Weisswein

2dl Rahm

1TL Mehl

Salz, Pfeffer, einige Tropfen Zitronensaft

½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten



Zubereitung Pastetchen und Füllung:

1. Den Blätterteig 3mm dick auswallen. Mit Hilfe einer aus Karton gefertigten Herzschaablone 12 Herzen ausschneiden. 4 Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Daneben je zwei weitere Herzen aufeinander legen und daraus ein kleineres Herz ausschneiden sodass ein Rand und ein Deckel in Herzform entsteht. Der Rand sollte ca. 1,5 cm breit sein. Je ein solcher ausgeschnittener Rand auf die 4 Herzen legen. Deckel daneben legen.
2. Eigelb und Rahm verrühren und damit die Pastetchenränder sorgfältig bestreichen; darauf achten, dass kein Eigelb herunterläuft, sonst geht das Pastetchen beim Backen nicht gleichmässig auf. Ränder von Herz und Deckel mit Mohn bestreuen.
3. Die Pastetchen im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille ca. 15 Minuten goldbraun backen.
4. Die eingeweichten Morcheln gründlich spülen und wenn nötig halbieren oder vierteln.
5. Rüeblen schälen und je nach Dicke halbieren, vierteln oder in Stäbchen schneiden. Spargeln rüsten und in schräge Stücke schneiden (ersatzweise Broccoli-Rösli).
6. Die kalte Butter in einer Pfanne erhitzen und die Morcheln und alles Gemüse darin 2-3 Min. andünsten. mit Nilly Prat oder Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und das Gemüse knapp weich kochen lassen.
7. Weiche Butter und Mehl mit einer Gabel verkneten und flockenweise in die leicht kochende Gemüsesauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch begeben (evtl. ein wenig Schnittlauch für Deko auf Teller beiseite legen)
8. Die Herzpastetchen vor dem Servieren im 200°C heissen Ofen nochmals kurz erhitzen. Mit dem Gemüse ragout füllen.



Baiser-Törtchen mit Himbeercreme

Zutaten für 2 Törtchen:

- 1 Meringue Boden vom Konditor (oder 2-3 kleine Meringue-Schalen)
- 40g Himbeeren (gefroren)
- 1EL Honig
- 40g Magerquark
- 30g Sauerrahm
- 1EL Schokoladesauce
- 1 Spritzbeutel mit Sterntülle



Zubereitung:

1. Pro Törtchen eine Himbeere für die Dekoration zur Seite legen.
2. Die übrigen Himbeeren zerdrücken und durch ein Sieb streichen. Mit Honig verrühren.
3. Quark und Sauerrahm zusammen glatt rühren und dann mit Himbeer-Honig-Sauce mischen.
4. Teller mit Schokolade- oder Himbeersauce aus Fläschchen etwas dekorieren. Evtl. auch mit Puderzucker.
5. Creme in die Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Meringueböden verteilen (falls nur Meringue-Schalen vorhanden sind die Creme auf den Teller geben und die Meringue entsprechend darum herum verteilen). Etwas Schokoladesauce auf die Creme geben und mit einer Himbeere verzieren. Sofort servieren