



Menü

Apéro

Exotic-Kick
Parma-Schnecken

Vorspeise

Trauben-Käse-Salat mit Walnüssen

Hauptspeise

Kalbssteak gefüllt mit Pilzen und Mozzarella
Risotto milanese
Kräutertomaten

Dessert

Schokoherzen mit Überraschung



Exotic-Kick

Zutaten:

Prosecco

Grenadinesirup

Für Dekoration:

Zitronensaft gefärbt mit Grenadinesirup

Zucker für Glasrand

Zubereitung:

Glas zuerst in gefärbten Zitronensaft und dann in Zucker tauchen. Glasrand wird rosa.

Etwas Grenadine ins Glas geben und mit Prosecco auffüllen.



Parma-Schnecken

Zutaten für ca. 30 Stück

6 mittlere Tortillas (z.B. Wrap Tortillas, Old El Paso)

1 Schale Frischkäse (z.B. St-Môret)

2 EL Thymian, fein geschnitten

ca. 200g Parmaschinken in Tranchen

Pfeffer

Zubereitung:

1. Frischkäse mit Thymian verrühren, würzen.
2. Tortillas auslegen und mit der Frischkäsemasse bestreichen.
3. Parmaschinken darauf verteilen und satt einrollen.
4. In ca. 2cm grosse Stücke schneiden



Trauben-Käse-Salat mit Walnüssen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleiner Bund Ruccola
- ½ kleiner Kopfsalat
- ½ kleiner Eisbergsalat
- 1 handvoll Sojasprossen
- 500g blaue und weiße Trauben gemischt, wenn möglich ohne Kerne
- 200g Sbrinz- oder Parmesan-Hobel (mit Raffel hergestellt)
- 1 Handvoll Walnüsse in Hälften (ca. 8 Hälften pro Person)



Zutaten Vinaigrette für 4 Personen:

- 6 EL Weissweinessig
- 4 EL Walnussöl (ersatzweise auch Sonnenblumenöl)
- 4 TL Apfelsaft
- 1 TL Honig, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Salate und Sprossen waschen, Blattsalate in mundgerechte Stücke teilen.
2. Trauben halbieren und falls nötig entkernen.
3. Salate mit Trauben mischen und auf Teller verteilen. Käsehobel und Walnüsse über den Salat verteilen.
4. Kurz vor dem Servieren die gut gemischte Vinaigrette darüberträufeln.

Kalbssteak gefüllt

Zutaten für 4 Stück:

4 Kalbssteak ca. 150g. Vom Metzger eine Tasche zum Füllen schneiden lassen.

Salz, Pfeffer

125ml Olivenöl

150g frische Pilze (Steinpilze, andere Waldpilze oder ersatzweise braune Champignons), gesäubert in Scheiben

1 Knoblauchzehe, geschält in Scheiben

1 EL glatter Peterli, gehackt

230g Mozzarella, gewürfelt. (Menge je nach Grösse der Steaks variabel)

2 Tomaten gehäutet, gewürfelt (oder gehackte Tomaten aus der Dose)

115g Parmesan

55g Butter

Ein paar frische Rosmarinzweige am Stück



Zubereitung:

1. Backofen auf 190°C vorheizen, Platte für Fleisch vorwärmen
2. Fleisch leicht flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen
3. Die Hälfte des Olivenöls erhitzen und die Pilze mit dem Knoblauch und dem Peterli goldbraun andünsten
4. Die Steaks mit dem Mozzarella, ein paar Tomatenwürfel, etwas Parmesan und die Hälfte der gebratenen Pilze (die andere Hälfte ist für die Sauce) füllen. Ränder mit Messer platt drücken oder evtl. mit Zahnstocher befestigen.
5. Das restliche Olivenöl mit einem Grossteil der Butter erhitzen, 2-3 Rosmarinzweige dazulegen, salzen und pfeffern. Die Steaks darin goldbraun anbraten und dann 8-9Min. im Ofen weitergaren.
6. Die restlichen Pilze zum Bratensaft geben, die restliche Butter zufügen und ein paar Minuten durchschmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Fleisch anrichten und Pilz darüber geben.

Kräutertomaten

Zutaten 6 Personen als Beilage:

6 mittlere Tomaten
Salz, Pfeffer
Knoblauch, gepresst
2 Bund Peterli, glatt, gehackt
2 Bund Basilikum, gehackt
50g Parmesan gerieben
75g hausgemachtes Paniermehl
½dl Olivenöl



Zubereitung:

1. Ofen auf 220°C vorheizen.
2. Von den Tomaten am Stielansatz einen Deckel abschneiden (evtl. kleine Bödeli abschneiden damit die Tomaten stehen). Die Kerne herauskratzen, sodass Platz für die Füllung entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Knoblauch, den Peterli, das Basilikum mit dem Parmesan und dem Paniermehl mischen. Olivenöl beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Füllung in die Tomaten verteilen und diese in eine gut ausgebutterte Gratinform stellen.
5. Die Tomaten im Ofen während etwa 20Min. weich backen.

Risotto milanese

Zutaten:

Risottoreis
Zwiebeln, gehackt
Weisswein zum Ablöschen
Safran
Bouillon
Parmesan
Butter

Zubereitung:

1. Zwiebeln andünsten, Reis andünsten, mit Weisswein ablöschen.
2. Nach und nach Bouillon zugeben, Safran zugeben und ca. 20Min. gar kochen.
3. Am Schluss abschmecken, Parmesan und etwas Butter begeben.

Schokoherzen mit Überraschung

Zutaten für ca. 8 Stück (je nach Grösse der Förmchen)

50g. Margarine

50g Zucker

1 grosses Ei

85g Mehl

1TL Backpulver

60g Zartbitterschokolade

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Backofen auf 190°C vorheizen. Eine Backform für 8 Muffins/Herzen einfetten oder 16 Papierbackförmchen in jeweils doppelter Lage auf ein Backblech setzen.
2. Margarine, Zucker, Ei, Mehl, Backpulver und Kakaopulver mit dem Mixer glattrühren.
3. Die Hälfte des Teiges in die Förmchen geben. Mit dem Teelöffel Mulden machen. Schokolade in Stücke brechen und ein Stück Schokolade in jede Mulde legen. Mit restlichem Teig bedecken.
4. Die Muffins/Herzen ca. 20Min. backen, sodass sie sich noch elastisch anfühlen. Die fertigen Muffins/Herzen 2-3Min. abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

