



## Menü März 2013

Gipfeli mit Kräuter-Rohschinken-Füllung

Gurkensüppchen mit Kresse

Seeteufel an lauwarmem Tomatenragout  
mit Reis

Passionsfrucht-Himbeeren-Crème



## Zum Apéro

### Gipfeli mit Kräuter-Rohschinken-Füllung

12-18 Stück

#### Zutaten:

2 runde, ausgewallte Blätterteige	50gr geriebener Gruyère
100gr. Rohschinken	Salz und Pfeffer aus der Mühle
200gr. Frischkäse (zb.Philadelphia)	1 Eigelb
1 Bund Schnittlauch	

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 TL Kaffeerahm, 1 Prise Salz

#### Vorbereiten:

Blätterteig in 12-18 Spickel schneiden, Rohschinken in Streifen und Schnittlauch in Röllchen schneiden.

#### Zubereiten:

Rohschinken, Frischkäse, Schnittlauch, Eigelb und Käse mischen, Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Auf jeden Teigspickel etwas Füllung geben, von der breiten Seite her einrollen. Mit Ei-Rahm bestreichen, auf das Backblech geben, kühlstellen; im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

#### Backen:

200 Grad im vorgeheizten Ofen während 20-25 Minuten

# Gurkensüppchen mit Kresse

Für 4 Personen

## Zutaten:

2 grosse Salatgurken	1dl Noilly Prat od. trockener Sherry
2 mittlere Zwiebeln	1 Liter Gemüsebouillon
2 Esslöffel Butter	2 Esslöffel Mehl

## Für die End-Zubereitung:

50gr Kresse	2 dl Rahm
1 Esslöffel Butter	Salz und Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Gurken schälen, der länge nach halbieren und entkernen. Etwa 2/3 einer Gurkenhälfte abschneiden und beiseite stellen. Die restlichen Gurkenhälften nochmals längs halbieren und würfeln.

Zwiebeln Schälen und hacken

In einer Pfanne Butter erhitzen und die gehackten Zwiebeln und Gurkenwürfel darin andünsten.. Das Mehl drüberstreuen und kurz mit dünsten. Noilly Prat oder Sherry und die Bouillon dazu giessen. Alles aufkochen und zugedeckt auf mittlerem Feuer 10 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Kresse kurz kalt abspülen und sehr gut abtropfen lassen. Etwa einen Drittel der Kresse für die Garnitur beiseite stellen, Das separierte Gurkenstück sehr klein würfeln. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Gurkenwürfelchen darin etwa 3 Minuten dünsten.

Den Rahm und die Kresse (2/3 der Menge) zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe nochmals aufkochen und mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die kleinen Gurkenwürfelchen in Suppentassen oder Teller geben. Die Suppe darüber anrichten. Mit der restlichen Kresse garnieren.

Kann mit Baguette, geröstetem Knoblauchtost oder mit Kressebrötchen serviert werden.



# Seeteufel an lauwarmem Tomatenragout

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Tomatenragout:

800gr. Reife Tomaten  
4 Stück Eschallotten fein gehackt  
2-4 Esslöffel Olivenöl  
0,5 dl ungewürzter Tomatensaft  
3 Estragon-Zweige, gehackt  
50 gr. Butter  
Salz, Pfeffer, getrockneter Koriander aus der Mühle

600 gr. Seeteuffilet am Stück  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft  
40 gr. Butter

## Vorbereiten:

Tomatenragout:

Die Tomaten dreissig Sekunden in kochendes Wasser legen, kalt abspülen und schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Bei geringer Hitze die Eschallotten im Olivenöl andünsten. Den Tomatensaft und die Tomatenstücke beifügen und bei weiterhin kleiner Hitze weichdünsten. Kurz bevor sie zerfallen, zuerst die Butter, dann den Estragon sorgfältig darunter rühren und abschmecken.

## Zubereitung:

Den Fisch trocknen, würzen und in der Butter bei mittlerer Temperatur rundum anbraten. Zugedeckt bei sehr tiefer Temperatur garziehen lassen. Das Tomatenragout beifügen und leicht erhitzen. Den Fisch aufschneiden und auf den Tomaten anrichten.

Die Butter wird für die Geschmeidigkeit der Tomaten benötigt, das Olivenöl für den Geschmack



# Passionsfrucht-Himbeeren-Crème

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

4 Passionsfrüchte (1)  
500gr griechischer Jogurt  
4 gehäufte Esslöffel Zucker (1)  
1 dl Rahm  
300gr. Tiefgekühlte Himbeeren  
2 Esslöffel Zucker (2)

Zur Garnitur 2 Passionsfrüchte (2)

## Zubereitung:

Die Passionsfrüchte (1) halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel in einen hohen Becher schaben. Mit dem Stabmixer nur gerade 5 Sekunden mixen, damit sich die Kerne vom Fruchtfleisch lösen, Dann die Masse durch ein Sieb in eine kleine Schüssel passieren. Den Jogurt mit der ersten Portion Zucker (1) beifügen und alles mischen.

Den Rahm steif schlagen und unter die Passionsfruchtcrème ziehen. Die Crème 15 Minuten kühl stellen.

Die Himbeeren ebenfalls in einen hohen Becher geben und mit der zweiten Portion Zucker (2) pürieren. Ebenfalls durch das Sieb passieren um die Kerne zu entfernen. Abwechseln Passionsfruchtcrème und Himbeeren in die 4 Dessertgläser schichten; mit Crème abschliessen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Für die Garnitur die Passionsfrüchte (2) halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. Auf die Crème geben und diese sofort servieren

