



Alpen-Menü

Apéro

Apple Cooler
Pikante Chips
Tomaten-Mozzarella-Häppchen

Vorspeise

Hobelkäse-Carpaccio
mit Nussbrot

Hauptspeise

Kräuter-Rippli aus dem Ofen
Urschner Ryys und Poor
Rübeli-Rädli

Dessert

Topfenockerln auf Beerenspiegel
aus Patrizias Gartenbeeren



Apfel Cooler

Zutaten für 1 Glas:

- 0.8dl Apfelsaft
- 0.8dl Bitter Lemon
- 0.2dl Zitronensaft
- 1 Spritzer Himbeersirup
- 1 Eiswürfel
- Evtl Zitrone und Zucker für Glasrand



Zubereitung:

1. Alle Zutaten ohne Sirup in das Glas geben und erst zuletzt ein Spritzer Himbeersirup hinzugeben.
2. Evtl. Glas mit Zuckerrand verzieren indem der Glasrand mit Zitrone eingerieben wird und der feuchte Glasrand danach in Zucker getaucht wird.
3. Mit Eis und evtl. Röhrlü servieren.

Pikante Chips

Zutaten:

- 1 Rolle Pastateig
- SambalOelek oder anders scharfes Gewürz

Zubereitung:

Teig bestreichen bzw. würzen und beliebig grosse Dreiecke oder Rechtecke ausschneiden.



Tomaten-Mozzarella-Häppchen

Zutaten:

- 20 getrocknete Tomaten in Öl, mit Haushaltspapier abgetupft.
- 20 Basilikumblätter auf die Tomaten legen
- 20 Mozzarellakugeln darauf verteilen
- 20 Zahnstochern fixieren



Hobelkäse-Carpaccio

Zutaten für 2 Personen:

150g Hobelkäse-Rollen

1 Ei, hart gekocht, fein gehackt

Zutaten Kräuter-Vinaigrette:

1 EL Rotweinessig

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Kapern

1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

Etwas Schnittlauch fein gehackt

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Hobelkäse-Rollen halbieren und leicht auseinander rollen auf Teller verteilen.
2. Ei über den Salat geben.
3. Vinaigrette-Zutaten alle verrühren und über den Käse geben.
4. Mit etwas Nussbrot servieren.



Kräuter-Rippli aus dem Ofen

Zutaten Salat für 6-7 Personen:

ca. 1,4kg geräuchertes Rippli
(Zum Teil sehr salzig. Evtl. 1-2h wässern)

250g Zwiebeln

ca. 4 mittlere Zwiebeln

25g Butter

1 Zweig Rosmarin

1 Bund Peterli

4EL Crème fraîche

Pfeffer

1dl Noilly Prat

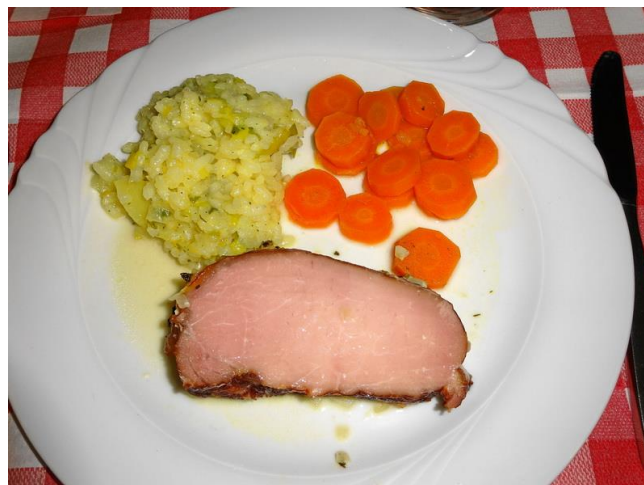
ca. 4dl Weisswein

2dl Doppelrahm



Zubereitung:

1. Das Rippli auf der Oberseite im Abstand von je etwa 1 ½ cm gut 2cm tief einschneiden, sodass Taschen zum füllen entstehen. In einen Bräter oder grosse Gratinform legen.
2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer mittleren Pfanne in der warmen Butter unter gelegentlichem Rühren weich dünsten.
3. Inzwischen Rosmarin und Peterli fein hacken. Mit der Crème fraîche unter die Zwiebeln mischen. Einen Moment kochen lassen, bis die Crème fraîche von den Zwiebeln fast vollständig aufgenommen ist. Mit Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen.
4. Die Zwiebel-Kräuter-Masse in die Taschen des Ripplis füllen und auch die Oberseite damit bedecken. Das Rippli mit Noilly Prat und 2 1/2dl Weisswein umgiessen.
5. Das Rippli auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens während 50 Min. braten. Dabei hin und wieder mit einigen Löffeln des restlichen Weissweins begiessen
6. Den Jus in ein Pfännchen abgiessen, entfetten und mit Doppelrahm verfeinern. Die Sauce separat servieren.



Urschner Ryys und Poor

Zutaten für ca. 4 Personen:

4 Kartoffeln, festkochen, mittelgross, in ca. 1/2cm Würfeln

2 Lauchstangen ca. 150g, gerüstet, feine Streifen

300gr Risottoreis

Sbrinz gerieben

Rindsbouillon

Zubereitung:

1. Lauch andünsten, Reis mitdünsten und mit einem Teil der Bouillon ablöschen
2. Nach ca. 10 Min. Kochzeit die Kartoffelwürfel begeben
3. Nach und nach Bouillon dazugeben und alles weich kochen.
4. Am Ende abschmecken und Sbrinz dazu geben. Evtl. mit etwas Butter verfeinern.

Karotten als Beilage

Rüebli-Rädli mit Zwiebeln andünsten und in Bouillon gar kochen.



Topfennockerln

Zutaten für 4 Pers.:

50g weiche Butter
2 Eier
250g Topfen (Rahmquark)
50g helle Semmelbrösel
100g Mehl
3EL Zucker
Salz
50g Butter
80g helle Semmelbrösel
Puderzucker zum Bestäuben



Beerenspiegel /

Zutaten und Zubereitung

z.B. Erdbeeren, oder Johannisbeeren weichgekocht mit Zucker gesüsst, evtl. ein Spritzer Zitronensaft hinzufügen und pürieren, danach passieren (wegen den Kernen).

Zubereitung:

1. 50g Butter mit Eiern schaumig rühren. Topfen, Semmelbrösel, Mehl, Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. Die Nockerlmasse zugedeckt etwa 30Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. in einem grossen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Aus dem Nockerlteig mit einem Esslöffel Nockerln abstechen und in das leicht kochende Salzwasser geben. Die Nockerln etwa 15Min. bei schwacher Hitze garen. Die Topfennockerln sind gar, wenn sie an die Oberfläche kommen.
4. 50g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Semmelbrösel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun braten. Die Topfennockerln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. Danach in den gebratenen Semmelbrösel wenden.
5. Den Beerenspiegel auf den Tellern verteilen. die Topfennockerln darauf setzen und mit Puderzucker bestäuben. Evtl. mit Beeren und Minzblättern dekorieren.