



Menü

Apéro

Cüpli
Bunte Tortilla-Häppchen

Vorspeise

Rucolasalat mit grillierten Spargeln

Hauptspeise

Schnitzelfleisch
Bohnenpäckchen
Schwäbische Spätzle

Dessert

Erdbeeren mit Hagebuttenschaum



Bunte Tortilla-Häppchen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Bund Peterli, gehackt
- 100g Karotten, geraffelt
- 1dl Milch
- Salz, Pfeffer, 1EL Olivenöl
- 100g Peperonistreifen



Zubereitung:

1. Die Eier und die Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
2. Das Öl erhitzen und das Gemüse mit der Petersilie darin andünsten Würzen und die Eiermilch angießen. Alles stocken lassen. Anschliessend die Tortilla am Stück aus der Pfanne nehmen in kleine Rauten schneiden und mit Holzspiesschen bespicken.

Rucolasalat mit grillierten Spargeln

Zutaten für 4 Personen:

500g grüne Spargeln
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
100g Rucola
3-4 EL Pinienkerne, leicht geröstet
75g Parmesan am Stück
(kann auch durch Feta od.
Mozzarellakugeln
ersetzt werden)



Zutaten Sauce:

3 EL Balsamicoessig
2 TL körniger Senf
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 230° Stufe Grill vorheizen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen.
2. Die Enden Spargelspitzen grosszügig um ca. 1/3 kürzen und die Spargeln nur wenn nötig im hinteren Teil schälen. In eine weite Form geben, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Alles sorgfältig mischen damit die Spargeln vollständig mit Öl überzogen sind. Die Spargeln auf dem vorbereiteten Blech auslegen.
3. Die Spargeln in das obere Drittel des Ofens schieben. Auf der ersten Seite 2-3 Min. grillieren bis sie leicht golden sind. Die Stangen wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls golden backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
4. Rucola waschen und schleudern. 1/3 grob hacken. Den Rest in 4 tiefe Teller verteilen.
5. Den Parmesan auf einem Gemüsehobel oder Sparschäler in grosse Späne hobeln.
6. Alle Zutaten der Sauce verrühren. Spargeln schräg in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Sauce vermischen (einen Rest Sauce übrig lassen damit am Schluss noch etwas über den Salat geträufelt werden kann),
7. Kurz vor dem Servieren den grob gehackten Rucola sowie die Hälfte der Pinienkerne und Käsespäne sorgfältig unter die Spargeln mischen. Diese auf dem Rucolabett anrichten und mit den restlichen Pinienkernen und Käsespänen bestreuen. Alles mit der restlichen Sauce beträufeln.
8. Der Salat kann mit Baguette oder Knoblibrot serviert werden.

Schnitzfleisch

Zutaten 4 Personen:

900g Schnitzelbraten (Schweinsnierstück)

20g Bratbutter

1 Bund Suppengrün in Würfel geschnitten
(etwas Karotten, Lauch, Knollensellerie,
Wirz, Zwiebel)

4 Zweige Oregano, gehackt

1EL Honig

4EL Honigsenf (evtl. ersatzweise Senf mit
Honig selber mischen)

2TL körniger Senf

Salz, Pfeffer

1EL Bratbutter

150g Crème fraiche



Zubereitung (Gesamtschmorzeit ca. 1h 15Min.):

1. Ofen auf 200° vorheizen, Braten würzen und auf ein Blech legen. Geschmolzene Bratbutter darüber giessen. Suppengrün um den Braten verteilen und ca. 20Min. schmoren lassen.
2. 5dl Wasser zum Braten giessen und weitere 30Min schmoren lassen.
3. Oregano, Honig und die beiden Senfsorten verrühren, salzen und pfeffern. Auf den Braten verteilen. Evtl. Flüssigkeit und Suppengemüse nochmals nachwürzen. Weitere 25Min. garen. Kerntemperatur des Bratens sollte am Ende ca. 70° sein.
4. Braten aus dem Ofen nehmen, warmstellen. Sud durch ein Sieb streichen oder pürieren und die Crème fraiche begeben, abschmecken.

Bohnenbündeli mit Karotten

Zutaten für 4 Personen:

300g grüne Bohnen
1 bis 2 lange Karotten
Salz
2 EL Butter

Zubereitung:

1. Die Bohnen im Salzwasser garen. Karotte mit dem Sparschäler in möglichst breite, hauchdünne Streifen schneiden. Die Karottenstreifen eine Minute in Salzwasser blanchieren.
2. Die Bohnen bündeln und jedes Bündel mit einem Karottenstreifen umwickeln. Ende nach Möglichkeit feststecken.
3. Die fertigen Bündel in einer Bratpfanne im Butter schwenken bis sie warm sind.

Schwäbische Spätzle

Zutaten für 4-5 Personen:

300g Mehl
1 1/2dl Milchwasser
3 Eier
1/2 EL Salz

Zubereitung:

1. Mehl mit den restlichen Zutaten kräftig klopfen, bis der Teig blasen wirft.
2. Spätzleteig durch das Spätzlesieb in das kochende Salzwasser streichen
3. Wenn die Spätzle obenauf schwimmen sind sie gar. Abtropfen lassen und mit Butter servieren

Vorbereiten: Die gekochten Spätzle kalt abschrecken und später in Butter wieder erwärmen.

Erdbeeren mit Hagebuttenschaum

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Erdbeeren
- 1EL Zitronensaft
- Ein Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1 Orange
- 4EL Grand Marnier
- 100g Hagebuttenkonfitüre
- 2dl Rahm
- 1 Eiweiss
- 2EL Zucker
- gehackte Pistazien zum verzieren



Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker mischen. Ziehen lassen. Falls weich genug mit Gabel zu grobem Mus quetschen.
2. Die Schale von $\frac{1}{2}$ Orange fein abreiben. 2EL Saft auspressen. Beides mit dem Grand Marnier und der Hagebuttenkonfitüre glatt rühren. Grand Marnier kann nach Wunsch durch die selbe Menge Orangensaft ersetzt werden.
3. Rahm steif schlagen, Eiweiss steif schlagen, Den Zucker in das Eiweiss einrieseln lassen und weiterschlagen bis ein glänzender feinporiger, schnittfester Eischnee entstanden ist.
4. Den Rahm sorgfältig unter die Hagenbuttenkonfitüre ziehen. Anschliessend Eischnee unterziehen.
5. Die Erdbeeren in Dessertgläser füllen und den Hagebuttenschaum daraufgeben. Mit etwas gehackten Pistazien bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.