



### ***Apéro***

Mozzarella-Törtchen  
Parmesan-Crispies

### ***Vorspeise***

Spinatsalat an Tomaten-Vinaigrette

### ***Hauptgang***

Egli im Mandelteig auf Kohlrabi-Morchel-Gemüse

### ***Dessert***

Caramelisierter Apfelschaum mit Sesam-Cracker



## **Mozzarella-Törtchen**

Ergibt 24 Stück

24 pikante Mini-Tortenbödeli  
1-2 Tomaten, in Würfeli  
1 Päckli Mozzarella-Perlen (ca. 100g)  
1 kleines Glas Pesto (ca. 100g)  
einige Tomatenwürfeli, für die Garnitur



### **Zubereitung**

Die Tortenbödeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, je 3-4 Tomatenwürfeli hineingeben. Die Mozzarella-Perlen mit dem Pesto mischen. Je ca. 4 Perlen in den Törtchen verteilen.

Backen: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Der Käse soll nur leicht schmelzen.

Servieren: Törtchen garnieren, sofort servieren

## **Parmesan-Crispies**

Ergibt ca. 50 Stück

### **Zutaten**

150 g Parmesan, frisch gerieben  
2 Esslöffel Mehl  
Paprika, zum Bestreuen



### **Zubereitung**

Käse und Mehl sorgfältig mischen.

Formen: Mit einem Esslöffel kleine, eher flache Häufchen, im Abstand von ca. 4 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, evtl. leicht flachdrücken. Paprika darüberstreuen.

Backen: ca. 7 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Hinweis: Die Crispies dürfen nur wenig Farbe bekommen. Zu stark gebacken, können sie bitter werden

## **Spinatsalat an Tomaten-Vinaigrette**

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

### **Tomaten-Vinaigrette**

#### **Zutaten**

- 1 Esslöffel Aceto balsamico bianco
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Tomaten, entkernt, in Würfeli
- 1 Bundzwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 Esslöffel Basilikum, in feinen Streifen

#### **Zubereitung**

alles in einer Schüssel gut mischen, zugedeckt ca. 15 Min. stehen lassen

nach Bedarf mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen

### **Salat**

150 g Frühlingsspinat

1 Bund Eiszäpfli oder Radiesli, in feinen Scheiben schneiden und mit der Sauce mischen



## Egli im Mandelteig auf Kohlrabi-Morchel-Gemüse

Für 4 Personen

### **Zutaten**

#### Gemüse:

1 Schalotte  
1 Bund Schnittlauch  
150 g frische Morcheln (siehe Einleitungstext)  
500 g Kohlrabi  
1 Esslöffel Butter  
Salz  
1 dl Gemüsebouillon  
½ dl Noilly Prat  
1 ½ dl Rahm  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Fisch:

125 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
180 g Weisswein oder Wasser  
1 Ei  
100 g Mandelblättchen  
Salz  
600 g kleine Eglifilets  
1 Zitrone  
Pfeffer aus der Mühle  
2 Esslöffel Mehl zum Bestäuben



#### Zum Fertigstellen:

Erdnussöl zum Backen

1. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2. Die Morcheln rüsten. Wenn nötig nur ganz kurz unter fließendem Wasser abspülen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Je nach Grösse halbieren oder vierteln.
3. Die Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Für den Fisch das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Weisswein oder Wasser sowie Ei verrühren und in die Mehlmulde giessen. Alles mit einem Schwingbesen von der Mitte aus zu einem glatten Teig rühren. Zuletzt die Mandelblättchen beifügen und den Teig salzen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
5. In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. ½ der Schalotte mit den Morcheln kurz andünsten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Kohlrabiwürfel und restliche Schalotte beifügen, leicht salzen und zugedeckt 5 Minuten dünsten lassen. Die Bouillon und den Noilly Prat beifügen und alles auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm dazugiessen. Alles noch so lange kochen lassen, bis die Kohlrabiwürfelchen knapp weich sind und die Sauce ganz leicht bindet. Die Morcheln beifügen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

6. Die Eglifilets wenn nötig unter kaltem Wasser spülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf eine Platte geben, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
7. In eine beschichtete Bratpfanne etwa 3 cm hoch Erdnussöl giessen und dieses kräftig erhitzen. Inzwischen die Eglifilets mit dem Mehl bestäuben und portionenweise durch den Teig ziehen. Sofort im heissen Öl 2-3 Minuten golden backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen warm stellen, bis alle Fische gebacken sind.
8. Das Gemüse nochmals kurz heiss werden lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und die Eglifilets darauf anrichten

Dazu passen Salzkartoffeln.

### **Einleitungstext**

Sind keine frischen Morcheln erhältlich, verwendet man getrocknete – getreu der Faustregel einen Zehntel des Frischgewichtes zu benutzen, heisst dies also 15 Gramm getrocknete Morcheln. Diese vor der Verwendung etwa 15 Minuten im lauwarmen Wasser einweichen. Damit das Morchelaroma nicht zu dominant wird, das Einweichwasser weggiessen.

## **Caramelisierter Apfelschaum mit Sesam-Cracker**

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Backen: ca. 30 Min.

### Apfelschaum

#### **Zutaten**

4 Äpfel (je ca. 150g), ungeschält, Kerngehäuse entfernt, in ca. 1 cm dicken Ringen

30 g Butter, flüssig

3 Esslöffel Rohrzucker

3 dl Rahm

#### **Zubereitung**

Äpfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Butter bestreichen, Zucker darüberstreuen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, pürieren, durch ein Sieb streichen, auskühlen. Rahm steif schlagen, daruntermischen, kühl stellen.

### Cracker

#### **Zutaten**

40 g Butter, flüssig

2 Esslöffel flüssiger Honig

1 Päckli Strudelteig (ca. 120 g)

1 Esslöffel Sesam



#### **Zubereitung**

Butter und Honig verrühren. Teigblätter auseinanderfalten, ein Teigblatt mit Honigbutter bestreichen, mit einem Teigblatt bedecken. So weiterfahren, bis alle Teigblätter aufeinander liegen. Mit restlicher Honigbutter bestreichen, Sesam darüberstreuen, in ca. 16 gleich grosse Stücke (ca. 8 x 8 cm) schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Servieren: Sesam-Cracker abwechslungsweise mit etwas Apfelschaum zu vier Türmli auf Teller schichten.