



**Weisswein  
Crostini mit frischer Tomatensalsa**

\*\*\*

**Lauwarmer Artischockensalat**

\*\*\*

**Süppchen mit Rucolaschaum**

\*\*\*

**Steak mit Kräuterhaube  
und grünen Spargeln**

\*\*\*

**Zitronengras-Mousse  
mit Sesamtuile**



## Crostini mit frischer Tomatensalsa

### Crostini

ca. 20 Stück

1 Baguette  
2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Baguette in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden (20 Stücke). Die Scheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Olivenöl bestreichen.

**Backen:** Im Ofen in ca. 10 Min. knusprig goldgelb rösten (überwachen).

### Frische Tomatensalsa

für ca. 20 Stück

4 reife Tomaten  
2 EL fein gehackte rote Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
1 gehackte Knoblauchzehe  
1 EL Balsamicoessig  
2 EL frischer Basilikum, in feine Streifen geschnitten  
Salz / Pfeffer

Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salsa auf die Crostini verteilen und mit 2 kleinen Basilikumblättchen garnieren.



## Lauwarmer Artischockensalat

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

10	Cherrytomaten
4	Frühlingszwiebeln
20-24	kleine Artischocken
6 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
Salz / Pfeffer	
1 EL	Kapern
2 EL	Zitronensaft

Tomaten halbieren. Zwiebeln samt Grün der Länge nach halbieren. Von den Artischocken die äusseren Blätter abbrechen und das obere Drittel sowie den Stiel wegschneiden. Je nach Grösse halbieren oder vierteln.

In einer weiten Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Artischocken auf allen Seiten ca. 20 - 30 Min. braten. Zuletzt den Knoblauch dazu pressen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Artischocken an den Rand schieben.

Tomaten mit der Schnittfläche nach unten in 1 EL Öl anbraten. Zwiebeln mitbraten. Das Gemüse ebenfalls salzen und pfeffern.

Kapern, restliches Olivenöl und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Artischocken, Tomaten und Frühlingszwiebeln beifügen und sorgfältig mischen. Anrichten und noch lauwarm servieren.



## Süppchen mit Rucolaschaum

für 4 Personen à 1.5dl

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

1 EL            Butter  
3                Schalotten  
100g           mehlig kochende Kartoffeln  
1 dl             Weisswein  
4 dl             Gemüsebouillon  
1dl              Rahm  
Salz / Pfeffer

3 EL            Rucola, fein geschnitten  
1 dl             Milch  
2 Prisen        Salz

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Kartoffeln ca. 5 Min. andämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rucola mit der Milch pürieren, mit dem Milchschaumer oder dem Mixstab aufschäumen, auf der angerichteten Suppe verteilen.

## Steak mit Kräuterhaube und grünen Spargeln

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.

1 kg	grüne Spargeln
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
4	Rindshuftsteaks (je ca. 140g)
	Öl zum Braten
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer
50g	Toastbrot
1 Bund	glattblättrige Petersilie
50g	Butter
30g	Mandelblättchen
½ TL	Fleur de Sel

Unteres Drittel der Spargeln schälen. Spargeln in Stücke, Schalotten in Streifen, Knoblauch in Scheibchen schneiden, mit dem Olivenöl mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

**Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220

Steaks im heissen Öl beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Brot und Petersilie grob hacken, mit der weichen Butter und den Mandeln mischen, auf die Steaks verteilen. Steaks auf die Spargeln legen.

**Fertig backen:** ca. 5 Min.

**Fleur de Sel** darüberstreuen



## Zitronengras-Mousse mit Sesamtuile

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Kühl stellen Mousse: ca. 3 Std.

Kühl stellen Teig: ca. 1 Std.

Backen: ca. 5 Min.

### Mousse

für 4 Personen

2 dl	Wasser
100g	Zucker
4 Stängel	Zitronengras, gequetscht
3 Blatt	Gelatine
300g	griechisches Joghurt nature
2 dl	Rahm



Wasser mit Zucker und Zitronengras aufkochen und zur Hälfte einkochen lassen. In der Zwischenzeit Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einlegen und dann gut abtropfen. Zitronengras herausnehmen, 3 Esslöffel Sirup beiseite stellen. Gelatine unter den restlichen heissen Sirup rühren, etwas abkühlen. Joghurt darunterrühren. Rahm knapp steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. Zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

### Sesamtuiles

ca. 12 Stück

50g	Butter, weich
50g	Puderzucker
1	Eiweiss, verklopft
30g	Mehl
1 EL	Sesam

Sesam rösten und auskühlen lassen. Butter in einer Schüssel gut verrühren. Zucker und Eiweiss begeben,iterrühren, bis der Teig glatt ist. Mehl und Sesam daruntermischen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Je ca. 1 Esslöffel Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech dünn, rund (ca. 8 cm Ø) ausstreichen.

**Backen:** ca. 5 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens.

Formen: Tuiles noch heiss ca. 20 Sek. Über ein Wallholz lege, auf einem Gitter auskühlen.

Mousse mit 2 Esslöffeln abstechen, beiseite gestellten Sirup darüberträufeln und mit Tuiles garnieren.