



**Weisswein
Apéro-Spiesschen mit Erdbeeren**

**Wildlachstatar auf Röstli
mit kleinem Salat**

**Rosa gebratenes Schweinsfilet
mit Linsenpüree und Granatapfelkernen**

**Pfeffer-Erdbeeren
mit Vanille-Meringue-Rahm**



Apéro-Spiesschen mit Erdbeeren

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

½	Gurke
200 g	Feta
1 TL	grober Pfeffer
2 EL	Olivenöl
100g	Erdbeeren

Gurke schälen. Längs vierteln und in Würfeln schneiden. Feta ungefähr in gleich grosse Würfel schneiden. Pfeffer im Öl leicht rösten. Gurken- und Fetawürfel darin wenden. Erdbeeren je nach Grösse vierteln oder sechsteln, mit je einem Gurken- und einem Fetawürfel auf Zahnstocher stecken.



Wildlachstatar auf Rösti mit kleinem Salat

für 4 Personen

Wildlachstatar

200g Wildlachsfilet
1 TL Zitronenthymianblättchen
2 TL Limettensaft
6 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel
1 Tomate
2 EL Kapern
Salz / Pfeffer

Wildlachsfilet sehr klein würfeln. Mit Zitronenthymianblättchen, Limettensaft, Salz und Pfeffer mischen und kühl stellen. Zwiebel in feine Spalten schneiden. Tomate sehr fein würfeln, dabei die Kernchen entfernen. Zwiebeln, Tomate und Kapern unter das Tatar mischen. Auf frisch gebratenen Röstigaletten oder Kartoffelpastetchen (siehe unten) anrichten und mit frischem Salat servieren.

Salat

1 grüner Salat
12 Radieschen
12 Cherry Tomaten, verschiedene Farben
Olivenöl
Aceto di Balsamico
Salz, Pfeffer

Salat rüsten, Radieschen ins Rädchen schneiden, Cherry Tomaten halbieren oder vierteln. Salatsauce mit übrigen Zutaten zubereiten und mit Salat mischen.

Röstigaletten / Kartoffelpastetchen

4 Kartoffelpastetchen bzw. Röstigaletten

Nach Anleitung zubereiten.



Rosa gebratenes Schweinsfilet mit Linsenpüree und Granatapfelkernen

für 4 Personen à 1.5dl

Petersilienöl

10 Zweige glatte Petersilie
100ml Olivenöl
frisch gepresster Zitronensaft
Salz

Die Petersilie waschen und trocknen, Die abgezapften Blätter mit dem Olivenöl, Zitronensaft und 1 Prise Salz in einem hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schweinsfilet und Sauce

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 Schweinsfilet
4 Zweige Rosmarin
½ TL Tomatenpüree
200 ml trockener Rotwein
400 ml Fond oder Bouillon
1 Prise Kristallzucker
1 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer



Filet ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 150°C vorwärmen, Gratinform im Ofen vorwärmen.

Den Knoblauch schälen und andrücken. Das Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Knoblauch und den Rosmarinzwiegen in die Pfanne geben. Das Fleisch rundum ca. 4 Min. scharf anbraten. Erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen und in die vorgewärmte Form legen.

Braten: ca. 30 Min. bei 150°C

Unterdessen die Zwiebel schälen, fein würfeln und im Bratensatz anschwitzen. Das Tomatenpüree zufügen und kurz anbraten. Alles mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren. Mit dem Fond auffüllen und sanft einköcheln.. Die reduzierte Sauce kurz vor dem Anrichten mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die kalte Butter mit dem Schwingbesen hineinrühren, bis die Sauce schön sämig ist.

Linsen

250 g rote Linsen
4 EL Olivenöl
1 EL frisch gehackte Minze
2 Prisen gemahlener Zimt
1 Prise Cayennepfeffer
frisch gepresster Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Die Linsen mit ca. 500 ml Wasser in einem Topf ca. 15-20 Minuten sehr weich kochen. Die restliche Kochflüssigkeit abgiessen. Das Olivenöl, die Minze und den Zitronensaft hinzufügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Linsenpüree mit Zimt, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Anrichten warm stellen. Das Püree vor dem Anrichten mit etwas Olivenöl oder warmem Wasser cremig rühren.

Anrichten

1 Granatapfel
200 g cremiger Naturjoghurt

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Die Kerne von weissen Schalenbestandteilen befreien und beiseite stellen. Je einen Nock Linsenpüree auf 4 Teller geben. Rosa gebratenes Schweinsfilet schräg in Tranchen schneiden und auf einem Saucenspiegel anrichten. Granatapfelkerne darauf verteilen. Die Tellerränder mit einigen Tupfen Joghurt und mit dem Petersilienöl beträufeln



Pfeffer-Erdbeeren mit Vanille-Meringue-Rahm

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Erdbeeren

500 g	Erdbeeren
1 EL	rosa Pfeffer
2-3 EL	Zucker
1-2 EL	Zitronensaft

Erdbeeren rüsten und dann vierteln oder achteln. Mit Pfeffer, Zucker und Zitronensaft mischen und in Schalen verteilen.

Meringue-Rahm

2,5 dl	Rahm
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten und Mark auskratzen
ca. 25 g	Meringueschalen
4 EL	Pinienkerne

Meringueschalen zerkrümeln. Pinienkerne rösten. Vanillestängel längs aufschneiden und Mark auskratzen. Rahm mit Vanillemark flaumig schlagen. Meringue-Krümel darunter mischen und auf die Erdbeeren geben. Mit gerösteten Pinienkerne garnieren.

