



**Pizza-Apérobrötchen
Welcome-Schaumwein von Bea**

Erbsen-Suppe mit Käse-Chips

**Dorsch mit Kernen-Kruste
Kartoffeln im Kräuterdampf
Nüsslisalat mit Ei**

**Mah allabia amardine
Aprikosencrème**



Pizza-Apérobrötchen

Zutaten:

Kleine Frischbackbrötchen
(Weissbrot z.B. Semmeli)

1 Glas Pizzatomatensauce (von Migros
oder selbstgemachte Tomatensauce)

Schinkenwürfel

Mozzarella in Würfel geschnitten

Oliven in Scheiben geschnitten

Pfeffer, Oregano



Zubereitung:

1. Brötchen halbieren. Evtl. Boden etwas gerade schneiden. Die Hälften mit Tomatensauce bestreichen. Mit Mozzarellawürfeli, Schinkenwürfeli und den Olivenringli belegen. Mit etwas Pfeffer und Oregano würzen.
2. Die Brötchen auf Backpapier gemäss Backanleitung der Frischbackbrötchen backen. (ca. 6 Min. reichen um den Mozzarella zu schmelzen)

Erbsli-Suppe mit Käse-Chips

Zutaten für 4 Personen:

½ EL Butter
2 Schalotten, fein gehackt
500g tiefgekühlte Erbsli
8dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
1dl Rahm, flaumig geschlagen
Wenig Sprossen (z.B. Zwiebelsprossen)



Zutaten Chips:

100 Parmesan
1EL Fine Food Wasabi Coated Peanuts, gehackt
Etwas grober Pfeffer (im Originalrezept Tasmanian Fine Food Pepper von Coop)
Pfeffer
4 EL Olivenöl

Zubereitung Chips:

1. Reibkäse mittels Rondelle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Ergibt ca. 12 Stück.
2. Die Hälfte mit den gehackten Wasabi-Nüssen bestreuen.
3. Backen bei ca. 220°C in der Mitte des vorgeheizten Ofens.
4. Nach dem Backen die andere Hälfte des Käses mit dem groben Pfeffer bestreuen.
5. Chips sorgfältig ablösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zubereitung Suppe:

1. Butter erwärmen, Schalotten andämpfen. Erbsli kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen und aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 15Min. köcheln lassen.
2. Die Hälfte der Erbsli herausnehmen, Suppe pürieren, ganze Erbsli wieder begeben, würzen.
3. Suppe anrichten, mit dem Rahm und den Sprossen garnieren. Käse-Chips dazu servieren.

Dorsch mit Kernen-Kruste

Zutaten 4 Personen:

4 Dorschfilets à ca. 150g

40g Bratbutter

40g Kernenmix

1 Schalotte, fein gehackt

4EL Kräuter (Petersilie, Thymian), fein geschnitten

Salz, Pfeffer

½ EL milder Senf



Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Für die Kruste Butter, Kernenmix, Schalotte und Kräuter mischen würzen.
3. Dorschfilet auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, salzen und mit wenig Senf bestreichen. Kernen-Kräutermischung darauf verteilen. Leicht andrücken.
4. Ca. 25Min. backen.

Kartoffeln im Kräuterdampf

4 Personen - als Beilage

- 800g neue Kartoffeln
- 2 grosse Bund frischer Thymian oder andere Kräuter nach Belieben
- 1 grosser Bund glattblättriger Petersilie nach Belieben Fenchelkraut
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 50g weiche Butter

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und halbieren.
2. Die Kartoffeln je nach Grösse 25-30 Minuten weich garen.
3. Inzwischen die Blättchen von den bei Seite gelegten Thymian- und Petersilienzweigen zupfen und grob hacken. Mit einer Gabel unter die Butter mischen und diese mit Salz sowie Pfeffer würzen.
4. Wenn die Kartoffeln weich sind, einige Kräuterbutterflocken darüber geben und die Kartoffeln nochmals kurz dämpfen, bis die Butter geschmolzen ist.



Mah allabia amardine

Aprikosencrème

4 Personen:

- 300g getrocknete Aprikosen, am Vortag eingeweicht
- 7 dl Wasser
- 75g Rohrzucker (die Menge wurde halbiert) 🤪
- 150g Doppelrahm
Zucker, zum Süßen des Rahms
- 1 TL Orangenblütenwasser (evtl. ersetzen durch Orangenjus)
- ½ unbehandelte Orange, die abgeriebene Schale
- 2 EL geröstete Pistazien, gehackt

Zubereitung:

1. Aprikosen mit dem Einweichwasser in eine Pfanne geben, wenn nötig, weiteres Wasser hinzugeben, damit die Früchte mit Flüssigkeit bedeckt sind. Alles zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten weiter köcheln lassen, bis die Aprikosen sehr weich sind.
2. Die Aprikosen mit der Flüssigkeit fein pürieren. Das Aprikosenpüree zurück in die Pfanne geben, Zucker darunterziehen und nochmals unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten weiter köcheln lassen, bis das Püree eindickt.
3. In Schälchen füllen und zugedeckt kühl stellen.
4. Zum Servieren den Rahm mit ein wenig Zucker schlagen, bis weiche Spitzen stehen bleiben. Orangenblütenwasser oder Jus und Orangenschale unterrühren.
5. Jede Portion mit einem Esslöffel Rahm garnieren, mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

