



**Berry Gin Tonic  
Strudelröllchen mit Käse und grünem Pfeffer  
Oliven**

\*\*\*\*\*

**Karottensuppe mit Safran und Jakobsmuscheln**

\*\*\*\*\*

**Antipasto mit Spargeln**

\*\*\*\*\*

**Curry-Kalbfleisch mit Gemüse  
Trockenreis**

\*\*\*\*\*

**Vanillecreme mit Himbeersauce**

## Strudelröllchen mit Käse und grünem Pfeffer

ca. 64 Stück

3-4 EL	eingelegter grüner Pfeffer
10-12 Zweige	Thymian
100 g	Butter
1 Pack	Strudelteig (4 Blätter)
150 g	geriebener Sbrienz

Den eingelegten Pfeffer kurz spülen, dann fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls hacken. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen.

Die Strudelteigblätter in Quadrate von 10x10cm schneiden. Jedes Teigstück mit Butter bestreichen und mit Sbrienz, Thymian sowie grünem Pfeffer bestreuen.

Die Quadrate von Ecke zu Ecke aufrollen und die Röllchen auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech legen.

**Backen:** In der Mitte des vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) / 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 10 Min. goldbraun backen.



## Karottensuppe mit Safran und Jakobsmuscheln

Vorspeise für 8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. + ca. 30 Min köcheln lassen

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
800 g	Karotten
4 EL	Sonnenblumenöl
2 Prisen	Safranfäden
1,2 l	Gemüsebouillon
4 EL	sauren Halbrahm
	Salz / Pfeffer
8	Jakobsmuscheln

Zwiebel und Knoblauch hacken. Karotten längs halbieren und in ca. 5 mm dicke Stücke schneiden. Die Hälfte des Öls in einem hohen Topf erhitzen. Karotten, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Einige Safranfäden zum Garnieren beiseite stellen. Bouillon und restlichen Safran dazugeben und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln. Halbrahm dazugeben und die Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliches Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig ca. 2 Minuten braten. Suppe mit Muscheln anrichten und mit beiseite gestelltem Safran garnieren.



## Antipasto mit Spargeln

für 4 Personen

### Tomatenvinaigrette:

½	Schalotte, gehackt
2	reife Tomaten
2 EL	Rotweinessig
1 TL	Aceto Balsamico
2 Zweige	Basilikum
5-6 EL	Olivenöl
	Salz / Pfeffer

Schalotte fein hacken. Tomaten schälen, entkernen und in Würfeli schneiden. Dann sämtliche Zutaten für die Vinaigrette gut zusammen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### Spargeln:

8	weisse Spargeln
8	grüne Spargeln
10 g	Butter
1 Prise	Zucker

60 g	Sbrienz, gehobelt
	Pfeffer

Spargeln rüsten, dann quer halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden. Butter und Zucker in schwach gesalzenes Wasser geben und die weissen Spargelscheiben darin ca. 9-10 Minuten, die grünen ca. 6 Minuten köcheln.

Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Auf vier Teller anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln, mit Käse belegen und diesen mit Pfeffer bestreuen.

## Curry-Kalbfleisch mit Gemüse

für 4 Personen



4	Rüebli
400 g	Kefen
500 g	geschnetzeltes Kalbfleisch
2 EL	Bratbutter
1 EL	Butter
1	Frühlingszwiebel
1 EL	Curry
½ dl	weisser Portwein oder trockener Sherry
1 EL	Zitronensaft
2 dl	Rahm
	Salz / Pfeffer

Den Backofen auf 70°C vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Rüebli schälen, schräg in Scheiben schneiden. Kefen waschen und rüsten. Dann das Gemüse knackig dämpfen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Bratpfanne trocken stark erhitzen, 1 EL Bratbutter dazugeben und schmelzen. Die Hälfte des Geschnetzeltens beifügen und ohne Wenden (das Fleisch zieht sonst Saft!) auf der ersten Seite gut 1 Minute braten. Dann das Fleisch auf der zweiten Seite nur noch ½ Minute weiterbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und in den Ofen schieben.

1 EL Bratbutter in der Pfanne erhitzen und die zweite Portion Fleisch auf die gleiche Weise braten.

Das Geschnetzeltete im Ofen 15-20 Minuten nachgaren lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dafür die Frühlingszwiebel waschen, rüsten und mit dem Grün fein hacken. 1 EL Butter in der Pfanne schmelzen und die gehackte Zwiebel darin andünsten. Curry darüber streuen, kurz mitdünsten. Mit Portwein bzw. Sherry und Zitronensaft ablöschen und leicht einkochen lassen. Rahm beifügen, so lange köcheln lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse beifügen und gut heiss werden lassen.

Sauce mit dem Fleisch mischen, servieren.

## Vanillecreme mit Himbeersauce

Für 4 Personen, ergibt 4 Förmchen à 1,5 dl

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

250 g	Himbeeren
40 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine
1	Vanilleschote
½ dl	Milch
50g	Puderzucker
200 g	Halbfettquark
200 g	Frischkäse, z.B. Philadelphia
1 dl	Rahm



Einige Himbeeren für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Beeren mit dem Zucker kurz aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Himbeersauce auskühlen lassen.

Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark und Schote aufkochen. Schote entfernen.

In einer Schüssel Puderzucker, Quark und Frischkäse gut verrühren. Gelatine aus dem Wasser heben, gut ausdrücken und zur warmen Milch geben. Umrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Milch zur Quarkmasse gießen, gut unterrühren.

Beerensauce in die Gläser verteilen. Creme darauf geben und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren Rahm steif schlagen und auf der Creme anrichten. Mit beiseite gestellten Himbeeren garnieren und servieren.

