



**Erdbeer-Ingwer-Bowle
Blätterteigwindrad**

Zweifarbige Spargelsuppe

**Käse-Hamburger
Tomaten-Kokosrisotto**

**Rhabarbermousse
Knusperhüllen**



Erdbeer - Ingwer-Bowle

Ca. 2 Liter, für 6- 8 Personen

Vorbereitung

250g Erdbeeren, geschibbelt
50g Ingwer, fein gehobelt
1l siedendes Wasser

In die Schüssel geben
darüber giessen, zugedeckt ca.
20 min. stehen lassen. Durch ein
feines Sieb giessen, zugedeckt
kühl stellen
Das Bowlengefäss ebenfalls kühl
stellen

Zubereitung

3 dl Zitronensirup
2 Msp Muskat
kühl gestellte Erdbeer-
Ingwer-Flüssigkeit
5dl Ginger Ale
25g evtl. Ingwer, fein gehobelt
250 g Erdbeeren, geschibbelt

in das Bowlengefäss geben
darüber giessen
zugeben

Servieren

Bowlen-Gefäss in eine mit Eiswürfeln gefüllte
Glasschale stellen, garnieren



Blätterteigwindrad

Für 6 Portionen

| | |
|-------|--------------------------------|
| 2 | runde Blätterteige |
| 180 g | Kräuterfrischkäse |
| 100 g | Landrauchschinken, in Streifen |
| 1 | Eigelb |

Zubereitung:

1. Blätterteige auf die Arbeitsfläche legen. Teigronellen mit Frischkäse bestreichen. Landrauchschinken auf einen Blätterteig verteilen. Dann mit dem zweiten Blätterteig zudecken. Oberes Backpapier entfernen. Ein kleines Glas in die Mitte stellen, Teig mit einem scharfen Messer gleichmässig strahlenförmig einschneiden, so dass man 20 Teile bekommt. Teigstreifen drei bis vier Mal drehen. Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verdünnen, Windrad damit einstreichen.
2. Windrad auf 200°Grad vorgeheizten Backofen schieben und 35-40 Minuten backen



Zweifarbige Spargelsuppe

Grüne Spargelsuppe

| | | |
|--------|-----------------------------|---|
| 300g | gerüstet, gewogen | in ca. 2 cm lange Stücke schneiden |
| 20 g | Butter | schmelzen |
| | | Spargeln unter ständigem Rühren dünsten |
| 1/2 dl | Noilly Prat | ablöschen und kräftig einkochen lassen |
| 1,5 dl | Weisswein | zugeben, Spargel zugedeckt weich kochen |
| 3 dl | Bouillon | |
| | | Suppe pürieren |
| 1 dl | Rahm | beigeben |
| | Salz, Pfeffer aus der Mühle | |
| | Zitronensaft | würzen |



Weisse Spargelsuppe

| | | |
|--------|-----------------------------------|--|
| 300 g | weisse Spargeln, gerüstet gewogen | in ca. 2cm lange Stücke schneiden |
| 20g | Butter | schmelzen |
| 1/2 dl | Noilly Prat | ablöschen und kräftig einkochen lassen |
| 1,5 dl | Weisswein | zugeben, Spargeln zugedeckt weich kochen |
| 3 dl | Bouillon | |
| | | Suppe pürieren |
| 1 dl | Rahm | beigeben |
| | Salz, Pfeffer aus der Mühle | |
| | Zitronensaft | würzen |

Kerbelblättchen zum servieren die Suppe in Massbecher füllen und gleichzeitig in vorgewärmte Tassen giessen. Mit Kerbel garnieren und sofort servieren

Käse Hamburger

für 4 Personen

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 1 | kleine Zucchini |
| 1/2 | kleine rote Peperoni |
| 1 | mittlere Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 20 g | Butter |
| 1 | Bund Petersilie |
| 1 | Ei |
| 500 g | gehacktes Rindfleisch |
| 30 g | geriebener Parmesan oder Sbrinz |
| | Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 12 | möglichst lange Scheiben Bratspeck |
| 1 | gehäufter Essl. Bratbutter |

Käsebelag:

| | |
|---------|--|
| 1 | Bund Petersilie |
| 1 | Bund Schnittlauch |
| 100 g | geriebener Gruyère oder Appenzeller |
| 3 Essl. | Crème fraîche oder Doppelrahm |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle, edelsüßer Paprika |

Zubereitung:

Die ungeschälte Zucchini und die Peperoni sehr klein würfeln, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch dünsten, Zucchini und Peperoni beifügen und 3-4 Minuten mit dünsten.

Die Petersilie fein hacken. Das Ei gut verquirlen. Beides zusammen mit dem Hackfleisch und dem Käse zum Gemüse geben mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles gut mischen.

Aus dem Fleischteig 12 Hacksteaks formen und diese mit je 1 Speckscheibe umwickeln. Nach Belieben mit Küchenschnur binden oder Zahnstocher fixieren.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Hacksteaks auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten.

Inzwischen für den Käsebelag die Kräuter fein schneiden. Mit dem Käse und der Crème fraîche oder dem Rahm mischen. Die Masse mit Pfeffer und Paprika würzen.

Am Ende der Bratzeit den Käsebelag auf den Hacksteaks verteilen. Einen Deckel auflegen und die Hamburger noch so lange in der Pfanne lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Tomaten-Kokos-Risotto

Rezept für 4 Personen

| | |
|---------|--|
| 300 gr | Risottoreis |
| 2 | Schalotten, fein gehackt |
| 2 | Knoblauchzehen, gepresst |
| | Butter zum dämpfen |
| 1-2 Tl. | Curry |
| 500 gr. | Tomaten, geschält Pelati abgetropft, gehackt |
| 2,5 dl | ungesüsste Kokosmilch |
| 5-6 dl | Hühnerbouillon, heiss |
| 100 gr. | Crème fraiche |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

für den Risotto die Schalotten und Knoblauch in Butter andämpfen. Reis und Curry zugeben, mit dünsten, bis der Reis glasig ist. Tomaten und Kokosmilch beifügen. Bouillon nach und nach dazu giessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter häufigem Rühren 15-18 Minuten köcheln, Pfanne nicht zudecken. Crème fraiche unter den Risotto mischen, abschmecken und anrichten.



Rhabarbermousse

Rhabarberpürre

| | |
|--------|---|
| 400 g | Rhabarber (gerüstet abgemessen) in Stücke schneiden |
| 250 g | Zucker |
| 0,8 dl | Weisswein |
| | etwas Zimt |

Alle zusammen weich kochen, pürieren und bei mittleren Hitze auf die Hälfte einkochen. Vollkommen auskühlen lassen, evtl. im Kühlschrank

Rhabarbermousse

| | | |
|--------|-----------------------|---|
| 300 g | kaltes Rhabarberpüree | |
| 250 g | Mascarpone | zusammen aufschlagen |
| 0,5 dl | Rahm | schlagen, sorgfältig darunter ziehen, Mousse kalt stellen |

Erdbeeren

| | | |
|-------|-----------------------|---------|
| 200 g | Erdbeeren, püriert | |
| 200 g | Erdbeeren, geviertelt | |
| | Zucker, nach Belieben | mischen |

Anrichten

Knusperhüllen auf Dessertteller legen, Mousse mit 2 Löffeln abstechen, in die Hüllen legen, mit Erdbeeren umgiessen und mit frischer Minze garnieren



Knusperhüllen

ergibt 12-16 Stück

Vorbereitung

Auf Backpapier 9-12 Quadrate von ca. 8x8cm aufzeichnen, Papier auf Blechrücken legen

| | | |
|--------|-----------------------------|--|
| 50g | Pudierzucker | |
| 1/2P. | Vanillezucker | |
| 1Prise | Salz | |
| 40g | Mehl | |
| 25g | Mandeln, geschält, gemahlen | gut mischen |
| 1dl | Rahm | beifügen, zu einem glatten Teig rühren |

Formen

In jedes Quadrat ca. 1EI Teig geben, mit Spachtel gleichmässig (ca. 1mm dick) ausstreichen

Backen

5-7min. auf der zweituntersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens. Gut überwachen. Sobald die Teigränder bräunlich werden, ein Biskuit nach dem andern vom Backpapier nehmen (Blech im Ofen lassen) und sorgfältig über ein Wallholz oder eine Flasche legen. Auf Gitter auskühlen lassen. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.