



Gwunder-Päckli

Nüsslisalat mit Avocado und Parmaschinken

Kalbsragout mit Trüffeln und Orecchiette

Apfelsaftcreme



Gwunder-Päckli

1 EL	Aceto Balsamico
4 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
	Pfeffer
1 Beutel	Mozzarelline
½	Melone
1	Birne
20 Tranchen	Bresaola oder Bündnerfleisch
20 kleine	Zitronenmelisseblätter

Aceto Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Mozzarelline abtropfen, halbieren, beifügen, mischen, 1 Stunde marinieren. Melonen entkernen, Schale wegschneiden, das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Birne rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden. Die Fruchtstücke einzeln in eine Tranche Fleisch einwickeln, mit einem Zahnstocher fixieren, je ein Stück Mozzarella darauf stecken. Zitronenmelisseblätter als Garnitur auf die Zahnstocher stecken.

Tipp:

Im Herbst Trauben statt Melonen oder Birnen verwenden.



Nüsslisalat mit Avocado und Parmaschinken

Für 4 Personen

150 g	Nüsslisalat
1 kleine	Schalotte
½ Bund	glattblättrige Petersilie
4 EL	Weissweinessig
4 EL	warme Gemüsebouillon
1 EL	milder Senf
	Salz, Pfeffer
8 EL	Olivenöl
2 Scheiben	Toastbrot
1 EL	Butter
150 g	Mozzarella
1 reife	Avocado
150 g	dünn geschnittener Parmaschinken



Den Nüsslisalat waschen, wenn nötig grobe Stielansätze entfernen, dann den Salat sehr gut abtropfen lassen.

Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Essig, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Olivenöl untermischen. Schalotte und Petersilie dazugeben. Das Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Butter goldbraun braten.

Inzwischen den Mozzarella halbieren und die Hälften in kleine Scheiben schneiden. Die Avocado längs halbieren, den Stein entfernen und die Schale vorsichtig entfernen. Die Avocadohälften quer in Scheiben schneiden. Beides sorgfältig mit der Sauce mischen.

Unmittelbar vor dem Servieren den Nüsslisalat schnell unter die Mozzarella-Avocado-Mischung heben. In tiefen Tellern oder einer Platte anrichten. Alles mit den Brotwürfelchen bestreuen. Den Schinken zu Rosetten formen und auf dem Salat anrichten.

Kalbsragout mit Trüffeln und Orecchiette

Für 4 Personen

2-3	Knoblauchzehen
150 g	Knollensellerie
700 g	Kalbsragout von der Schulter
	Salz, Pfeffer
3 EL	Olivenöl
2 EL	Tomaten gehackt, aus der Dose
4,5 dl	Kalbsfond
2 Zweige	Salbei
300 g	Orecchiette frische
2 TL	Trüffel-Carpaccio aus dem Glas



Knoblauch hacken, Sellerie in Würfelchen schneiden. Ragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter im Öl bei mittlerer Hitze 5 Minuten hellbraun dünsten. Knoblauch und Sellerie begeben. Alles 5 Minuten weiterdünsten. Tomaten begeben. Kalbsfond dazugießen.

Salbeizweig darauflegen. Ragout zugedeckt bei mittlerer Hitze 40-50 Minuten weich schmoren. Wenn die Flüssigkeit zu stark einkocht, noch etwas Fond dazugießen Salbei entfernen.

Orecchiette in Salzwasser 3 Minuten kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Zum Servieren das Trüffel-Carpaccio samt Einlegeflüssigkeit unter das Ragout heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Orecchiette begeben und gut heiß werden lassen. Anrichten und mit restlichem Salbei garnieren.

Zubereitung: ca. 25 Minuten + ca. 50 Minuten schmoren lassen.

Apfelsaftcreme

Dessert für 4 Personen

1	Bio-Zitrone
6 dl	naturtrüber Apfelsaft
60 g	Zucker
40 g	Maisstärke
3	Eier
1 dl	Rahm

Zitronenschale fein abreiben und beiseite stellen. Zitronen auspressen. Zitronen und Apfelsaft, Zucker, Maisstärke und Eier verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen und Masse kurz weiterrühren. Creme in eine Schüssel absieben. Zum Auskühlen eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet. Creme im Kühlschrank auskühlen lassen.

Rahm steif schlagen. Apfelcreme mit Rahm anrichten. Mit beiseite gestellter Zitronenschale bestreuen.

Zubereitung: ca. 15 Minuten + auskühlen lassen.

