



Apfel Mimosa Drink Kürbisschnitz mit Speck

Randen - Lauch-Salat mit Baumnüssen

Pilz - Tofu Ragout mit Calamarata

Gebackene Birnen mit Ricottacreme

Apfel Mimosa Drink

Für 8 Person im Wasserglas

1 Liter	Apfelsaft ohne Kohlensäure
8 Zimtstangen	1 Stück pro Glas
6 EL	Brauner Zucker
1 Liter	Rimuss Bianco Dry

Deko

Etwas Apfelsaft
Zucker
Zimtpulver
Apfel
Zimtstangen

- Apfelsaft, Zimtstangen und Brauner Zucker in eine Pfanne geben und für 10 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen.
- Saftmischung nach dem Dekorieren des Zuckerrandes auf die Gläser verteilen, mit Rimuss Bianco Dry auffüllen

Deko

- Zucker und Zimt mischen, in flachen Teller geben
- Apfelsaft in einem zweiten flachen Teller
- Glasrand zuerst in den Apfelsaft tauchen, anschliessend in den Zimtzucker, etwas antrocknen lassen
- Aromatisierten Apfelsaft und Rimuss Bianco Dry zu gleichen Teilen in die Gläser füllen
- Mit einer 3mm dicken Scheibe Apfel und einer Zimtstange dekorieren

Cheers.



Kürbisschnitz mit Speck

Für 8 Personen

1	Hokkaido Kürbis (roter Knirps, ca. 800gr.)
3 EL	Sojasauce
3 EL	flüssiger Honig
300 gr.	Bratspeck in Tranchen (16 Tranchen)
Schwarzer Sesam	

- Kürbis halbieren, entkernen
- In ca. 2 cm dicke Schnitze schneiden
- Sojasauce und Honig verrühren, Kürbisschnitze damit bestreichen
- Kürbisschnitze mit jeweils 2 Specktranchen umwickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Sesam darüber streuen
- Ofen auf 200 Grad vorheizen, 20 Minuten in der Mitte die Schnitze backen



Randen-Lauch-Salat mit Baumnüssen

Für 8 Personen

600 gr.	Lauch
8 EL	Olivenöl
600 gr.	Randen, gedämpft, geschält
4 EL	Aceto Balsamico Bianco
100 gr.	Rucola
80 gr.	Baumnüsse
Crema Aceto Balsamico	
Kräutersalz	

- Lauchstangen längs halbieren, waschen, abtropfen lassen
- In ca. 12 cm lange Stücke schneiden
- Mit der Schnittkante nach unten in etwas Öl anbraten
- Lauch mit Salz und Pfeffer würzen
- Ca. 1 dl Wasser beigeben, zugedeckt ca. 5 Minuten bissfest dämpfen
- Randen in Schnitze schneiden, mit Kräutersalz würzen
- Lauch noch warm mit Randen anrichten
- Restliches Öl mit Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen
- Sauce über das Gemüse träufeln
- Rucola darüber verteilen
- Crema Aceto Balsamico darüber verteilen
- Baumnüsse im Plastiksäckli zerbröseln und darüber streuen



Pilz - Tofu Ragout mit Calamarata

Für 8 Personen

3	Pack Natur Tofu
4 kleine	Zwiebeln
6 EL	Butter
5 dl	Weisswein
500 gr.	Champignons braun
500 gr.	gemischte Pilze (Kräuterseitlinge, Austernpilze, Eierschwämmli)
8 dl	Steinpilzbouillon (2 Würfel)
200 gr.	getrocknete Aprikosen halbiert
1 Becher	Saucenrahm
Salz und Pfeffer	
Fleischgewürz	
700 gr.	Calamarata Teigwaren
2 Bündel	Petersilie grob gehackt, für Deko etwas beiseitestellen

- Gehackte Zwiebeln im Butter anbraten
- Tofu in kleine Würfeli (ca. 1 cm) schneiden, im Butter anbraten und mit Fleischgewürz würzen
- Champignons waschen und in Scheiben schneiden
- Übrige Pilze abbürsten und in Scheiben schneiden
- Zum Tofu begeben und ca. 3 Minuten braten
- Mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen
- Bouillon begeben
- Aprikosen begeben
- Alles ca. 15 Minuten aufkochen
- Rahm dazugeben, kurz aufwärmen
- Calamarata im Salzwasser al dente kochen
- Teigwaren mit dem Ragout mischen
- Petersilie daruntermischen
- Auf Teller anrichten, mit Petersilie garnieren



Gebackene Birnen mit Ricottacreme

Für 8 Personen

500 gr.	Ricotta Creme
100 gr.	flüssiger Honig
1 TL	Kardamompulver
2.5 dl	Vollrahm, steifgeschlagen

2 EL	Aceto Balsamico
2 EL	Butter flüssig
½ TL	Kardamompulver
4 Birnen	halbiert
2 EL	flüssiger Honig

2 EL	Aceto Balsamico
1 EL	flüssiger Honig
2 EL	Pinienkerne geröstet

- Ricotta, Honig und Kardamom mischen
- Geschlagener Rahm unter die Masse ziehen, kühl stellen

Birnen

- Aceto, Butter und Kardamom in eine Schüssel geben, verrühren
- Birnen begeben, mischen
- Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen

Backen

- Birnen ca. 35 min. in der unteren Hälfte des 180 Grad vorgeheizten Ofens backen
- Herausnehmen, Birnen mit Honig beträufeln, ca. 5 Min. fertig backen

Anrichten

- Creme auf Teller anrichten
- Birnen darauf verteilen
- Aceto und Honig verrühren
- Darüber träufeln
- Pinienkerne darüber streuen

