



Mocktail Frischkäse - Apero

Lauch - Kokos - Suppe

Schweinsfilet - Päckli Lauwarmer Gemüsesalat

Weisse Schokoladecreme mit Passionsfrucht



Mocktail

Für 4 Personen

Mocktail

5 dl	alkoholfreier Sekt
2 1/2 dl	Cranberrysaft
1 1/2 dl	Orangensaft
1 EL	flüssiger Honig

Anrichten

½	Orange, in Scheiben
4	Cranbeerys, halbiert
4 Zweiglein	Rosmarin

Utensilien

Für 4 Gläser von je ca. 21/2 dl

Mocktail

Alkoholfreier Sekt, Cranbeer- und Orangensaft und Honig mischen, zugedeckt min. 1 Std. kühl stellen.

Anrichten

Mocktail in die Gläser verteilen, mit Orange, Cranbeerys und Rosmarin garnieren.



Apero mit Frischkäse

300 g Philadelphia Frischkäse
Salz
Pfeffer

Mögliche Toppings:

25 g Cranbeerris, getrocknet, gehackt
25 g Sesam, geröstet
25 g Pistazien, gehackt
25 g Schnittlauch, gehackt frisch
25 g Peannusskerne, gehackt

Pavesi Cracker

Philadelphia Frischkäse weich schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Spritzsack abfüllen.

Die verschiedenen Toppings hacken, schneiden und bereitstellen.

Pavesi Crackes bereitlegen. Mit dem Spritzsack die Philadelphia Masse auf die Crackers verteilen und die Toppings darauf verteilen.



Lauch - Kokos - Suppe

Als Hauptspeise für 4 Personen oder als Vorspeise für 6 Personen

Zubereitung: 30 Minuten

300 g mehlig kochende Kartoffeln
600 g Lauch

1 EL Olivenöl
9 dl Wasser
2 ½ dl Kokosmilch
1 ½ TL Salz
wenig Pfeffer

160 g Wasabi-Nüsse (z.B. Wasabi Mild Cashews, Fina Food)

Kartoffeln schälen, Lauch längs halbieren, waschen, beides in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden.

Öl in der Pfanne warm werden lassen. Kartoffeln und Lauch ca. 5 Minuten andämpfen. Wasser dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca 15 Min. weich köcheln. 1 ½ dl Kokosmilch dazugiessen, pürieren, würzen.

Wasabi - Nüsse grob hacken, restliche Kokosmilch flaumig schlagen, beides auf der heissen Suppe verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Suppe ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren heiss werden lassen und garnieren.



Schweinsfilet - Päckli

Ergibt 6 Stück

Zubereitung 25 Minuten, backen 25 Minuten

1 EL	Bratfett
6	Schweinsmedaillons (je ca. 80g)
¾ TL	Salz
Wenig	Pfeffer
50 g	Mandeln
1 Bund	glattblättriger Petersilie
150 g	Ricotta
2 EL	grobkörniger Senf
1	Zitrone
¼ TL	Salz
Wenig	Pfeffer
2	ausgewallte Blätterteige (je ca. 25 x 42 cm)
3 EL	Paniermehl oder Panko
1	Ei

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Mandeln grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett röstern, auskühlen. Petersilien fein schneiden, mit dem Ricotta, Senf und den Nüssen mischen. Von der Zitrone wenig Schale dazureiben, würzen.

Einen Teig entrollen, quer in 3 gleich grosse Stücke schneiden. ½ EL Paniermehl und 1 Medaillon in die Teigmitte geben. 1/6 Füllung darauf verteilen. Ei verklopfen, Teigrand mit wenig Ei bestreichen. Päckli formen und Teigrand mit Gabel andrücken. Restliche Päckli gleichformen und mit Ei bestreichen. Auf ein Backblech legen.

Backen:

Ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, Päckli ca. 2 Minuten ruhen lassen, anrichten.



Lauwarmer Gemüsesalat

Für 6 Personen

Zubereitung 35 Min.

300 g	Rübli
300 g	Sellerie
4	Schalotten
1 EL	Olivenöl
40 g	geschälte Mandeln
¾ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1 EL	Senf
3 EL	Apfelessig
3 EL	Olivenöl
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1 Bund	Petersilie

Rüebli, Sellerie und Schalotten schälen. Rüebli längs halbieren, in Spickel schneiden. Sellerie in ca. 1 cm breite Scheiben, dann in Stängeli schneiden. Schalotten in Schnitze schneiden.

Öl im Brattopf warm werden lassen. Mandeln längs halbieren, mit Rüebli, Sellerie und Schalotten zugedeckt ca. 20 Min. unter gelegentlichem Rühren dämpfen, würzen, etwas abkühlen.

Senf, Essig und Öl in einer Schüssel verrühren, Sauce würzen. Petersilie grob schneiden, mit dem Gemüse unter die Sauce mischen.

Weisse Schokoladecreme mit Passionsfrucht

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 15 Min. Kühl stellen mind. 15 Min.

100 g	weisse Schokolade, z.B. Blond oder Blanca
1 dl	Halbrahm
250 g	Halbfettquark
4	Passionsfrüchte
6 EL	Puderzucker
4	Meringue-Schalen à ca. 6 g
2 Zweige	Pfefferminze

Von der Schokolade einige Späne mit einem Sparschäler abhobeln und kühl stellen.

Restliche Schokolade grob hacken, in einer kleinen Pfanne im Rahm bei kleiner Hitze und unter Rühren schmelzen. Geschmolzene Schokolade abkühlen lassen und unter den Quark heben. Mindestens 15 Minuten kühl stellen.

Inzwischen die Hälfte der Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch mit Puderzucker aufkochen. Abkühlen lassen.

Zum Anrichten die Creme auf Teller oder in Schälchen verteilen, mit jeweils einer Passionsfruchthälfte, einer zerbrochenen Meringue-Schale, der Sauce, Schokoladenspänen und einigen Blättchen Pfefferminze anrichten.

