



**Wild Berry Drink
Mini-Blätterteig-Tartelettes**

**Nüsslalat
mit knusprigen Gewürz-Pilzen**

**Gebratener Lachs mit Pinienkern-Salsa
Zitronen-Kräuter-Risotto
Glasierte junge Karotten**

Orangencrème mit Orangenfilets



Wild Berry Drink

für 1 Glas (ca. 2 dl)

2 dl	Wild Berry Schweppes
3 Stk	Himbeeren gefroren
einige	Eiswürfel



Mini-Blätterteig-Tartelettes

für 4 Personen, 12 Stück

1 Rolle	Blätterteig
1 Stange	Lauch
150 g	Ziegenfrischkäse
2 EL	Crème fraîche
1 TL	Thymian frisch
etwas	Salz und Pfeffer
1 TL	Honig flüssig
1 EL	Butter

Lauch in feine Ringe schneiden, gut waschen. In Butter 8–10 Min weich dünsten, abkühlen lassen.

Ziegenkäse, Crème fraîche, Thymian, Salz & Pfeffer mischen. Lauch unterheben.

Blätterteig ausrollen, Kreise ausstechen, in Muffinform legen. Füllen, bei 180 °C Umluft ca. 18 – 20 Min backen.

Mit etwas Honig beträufeln und lauwarm servieren.



Nüsslisalat mit knusprigen Gewürz-Pilzen

für 4 Personen

150 g Nüsslisalat
3 EL Aceto Balsamico
4 EL Olivenöl
etwas Salz und Pfeffer, nach Bedarf

250 g Champignons
2 EL Weissmehl
2 EL Olivenöl
2 EL Wasser
¼ TL Zimt
2 Msp Kardamompulver
¼ TL Salz
wenig Cayennepfeffer
50 g Paniermehl (Panko)
etwas Öl zum Braten
2 Prisen Salz



Salatsauce:

Aceto und Öl verrühren, Sauce würzen, beiseitestellen.

Gewürzpilze:

Champignons und alle Zutaten bis und mit Cayennepfeffer in einer Schüssel gut mischen. Panko in eine kleine Schüssel geben, Champignons darin wenden, Panade gut andrücken. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Hitze reduzieren. Champignons portionenweise rundum ca. 5 Min. braten. Herausnehmen, und auf Haushaltspapier abtropfen, salzen.

Anrichten:

Nüsslisalat mit den Champignons anrichten, beiseitegestellte Sauce darüber träufeln.

Gebratener Lachs mit Pinienkern-Salsa

für 4 Personen

- 100 g Korinthen
- 4 Lachsfilet mit Haut (ca. 500 g)
- 6 EL Olivenöl
- 4 Stangen Staudensellerie, in 1 cm grosse Würfel geschnitten, Blätter zum Bestreuen zurücklegen
- 30 g Pinienkerne, grob gehackt
- 40 g Kapern, plus 2 EL Lake aus dem Glas
- 40 g grosse, grüne Oliven, in 1 cm grosse Würfel geschnitten
- 1 Prise Safranfäden (¼ TL), mit 1 EL heissem Wasser verrührt
- 20 g Peterli glattblättrig, grob gehackt
- 1 Zitrone, 1 TL Schale abgerieben und 1 TL Saft ausgepresst
- etwas Salz und Pfeffer

Korinthen mit kochendem Wasser bedecken und 20 Minuten quellen lassen.

Die Lachsfilets mit ½ EL Öl beträufeln, mit ½ TL Salz und 1 kräftige Prise gemahlenem Pfeffer würzen und beiseitestellen.

In einer Pfanne 5 EL Olivenöl bei hoher Temperatur erhitzen. Sellerie und Pinienkerne 4 – 5 Minuten unter häufigem Rühren anbraten, bis die Kerne braun werden (gut achtgeben, sie verbrennen leicht). Die Pfanne vom Herd nehmen, die Kapern mit Flüssigkeit, die Oliven und den Safran samt Wasser Hineingeben und leicht salzen. Die abgetropften Korinthen, Peterli sowie Zitronenschale und -saft unterrühren und die Salsa beiseitestellen.

Das restliche Olivenöl (1 EL) in einer grossen Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Lachsfilets mit der Haut nach unten hineinlegen und 3 Minuten braten, bis die Haut knusprig ist. Die Hitze etwas reduzieren, die Filets umdrehen und weitere 2 – 4 Minuten braten (je nach gewünschtem Gargrad).

Die Lachsfilets mit der Salsa auf Tellern anrichten. Mit Sellerieblättern bestreuen, falls vorhanden, und servieren.



Zitronen-Kräuter-Risotto

für 4 Personen

300 g	Risottoreis
1 kleine	Zwiebel
1 dl	Weisswein
9 dl	Gemüsebouillon
40 g	Butter
50 g	Parmesan
½	Zitrone, Abrieb
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Petersilie, gehackt

Zwiebel anschwitzen. Reis zugeben, glasig werden lassen. Mit Wein ablöschen. Nach und nach Fond einrühren (ca. 20–25 Min). Vom Herd ziehen, Butter und Parmesan einrühren. Zitronenabrieb, Zitronensaft und Peterli zugeben.

Glasierte junge Karotten

für 4 Personen

500 g	junge Karotten
1 EL	Butter
1 TL	Honig flüssig
1 Zweig	Thymian
etwas	Salz

Karotten 5 Min vorkochen, dann in Butter & Honig glasieren.

Orangencrème mit Quark

für 4 Personen

Zubereitung: 20 Minuten und 1 Std. ziehen lassen

4	Orangen (z.B. Tarocco)
2 EL	Zucker
250 g	Halbfettquark
150 g	Rahmquark
2 EL	Milch
2 dl	Vollrahm
3 EL	Zucker



Von 2 Orangen den ganzen Saft auspressen, mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 8 Min sirupartig einkochen (ergibt ca. ¼ dl), etwas abkühlen.

Von den restlichen Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden. Orangenfilets in den Orangensirup einlegen, sorgfältig mischen, ca. 1 Std. ziehen lassen.

Tipp: Wer es mag, kann noch etwas Cointreau unter den Saft mischen.

Quark mit dem Rahm und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts so lange rühren, bis die Masse fest wird (ev. mit Orangenzesten verfeinern). Crème mit den Orangenfilets in den Schalen verteilen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Lässt sich gut vorbereiten: Orangencrème und Orangenfilets ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, beides separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.