



Prosecco

Gemüsesticks mit Curry-Dattel-Dip

Spargel-Edamame-Salat

Limetten-Risotto mit Seeteufel

**Glacebecher mit Erdbeeren
und Aprikosenpüree**



Annick und Daniela, 06. Mai 2026

Gemüsesticks

für 4 Personen, Zubereitung: ca. 20 Minuten

400 g Gemüse zum Dippen, z.B. Kohlrabi, Karotten, Gurke, Peperoni etc.

In Stängeli von ca. 8 – 10 cm schneiden

Curry-Dattel-Dip

für 4 Personen, Zubereitung: ca. 5 - 10 Minuten

1	Knoblauchzehe
180 g	Datteln, getrocknet und entsteint
200 g	Frischkäse
100 g	Schmand (man kann auch 200 g verwenden)
1 - 2 TL	Curry
1 TL	Harissa Paste oder Sambal Oelek
¼ TL	Salz

Knoblauchzehe und Datteln pürieren.

Die restlichen Zutaten zugeben und alles vermengen.



Spargel-Edamame-Salat

für 4 Personen, Vor – und zubereiten: ca. 20 Minuten

Edamame

250 g tiefgekühlte Edamame, aufgetaut, Salzwasser siedend

Edamame im, siedenden Salzwasser ca. 5 Min. kochen, abtropfen, kalt abspülen.

Dressing

20 gL eingelegter Ingwer, abgetropft
2 EL Rotweinessig
2 EL Olivenöl
2 EL Wasser
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
1 Schalotte, fein gehackt

Ingwer und alle Zutaten bis und mit Salz in ein Mixglas geben, pürieren.
Schalotte begeben, mischen.

Salat

250 g grüne Spargeln, längs gehobelt
100 g Jungspinat
1 Bund Basilikum, grob geschnitten
1 Bund Dill, grob geschnitten
80 g Rohschinken in Tranchen

Spargeln und alle Zutaten bis und mit Dill mit den Edamame und der Sauce in eine Schüssel geben, mischen, auf einer Platte anrichten. Rohschinken darauf verteilen.



Limetten-Risotto mit Seeteufel

für 4 Personen, Vorbereitungszeit: 10 Minuten, Koch-/Backzeit: 25 Minuten

2	Frühlingszwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 ½	Limetten
4 – 8	Seeteufelmedaillons, je nach Grösse (ca. 500 g)
etwas	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8 dl	Gemüsebouillon
1 EL	Butter (1)
300 g	Risottoreis
1 dl	Noilly Prat oder halb Weisswein / halb Sherry
3 EL	Olivenöl
50 g	Butter (2)
1	Handvoll Kresse

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt Grün in feine Ringe schneiden. Etwa ½ vom Grün beiseitelegen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Schale der Limetten fein abreiben, den Saft von 1 Limette auspressen.

Die Fischmedaillons kurz kalt abspülen und trockentupfen. Mit einigen Tropfen Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne die Bouillon aufkochen und warm halten.

In einer zweiten Pfanne die erste Portion Butter (1) schmelzen. Die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Den Noilly Prat oder die Wein-Sherry-Mischung dazugießen und vollständig einkochen lassen. Dann schöpflöffelweise die Bouillon beifügen, sodass der Reis gerade knapp bedeckt ist. Den Risotto unter häufigem Rühren leise kochen lassen, dabei nach und nach immer wieder etwas Bouillon nachgiessen.

Gegen Ende der Garzeit, wenn der Risotto ganz knapp bissfest ist, in einer Bratpfanne das Öl kräftig erhitzen. Die Seeteufelmedaillons darin bei starker Hitze auf jeder Seite, je nach Dicke etwa 3-5 Minuten braten. In der Pfanne beiseitestellen.

Die zweite Portion Butter (2) in Stücke schneiden und mit der Limettenschale sowie 2 Esslöffel Limettensaft unter den Risotto mischen. Das beiseitegelegte Zwiebelgrün sowie die Kresse ebenfalls unterheben und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann sofort in vorgewärmte tiefe Teller geben und die Seeteufelmedaillons darauf anrichten.



Glacebecher mit Erdbeeren und Aprikosenpüree

für 4 Personen, Zubereitung: ca. 15 Minuten

500 g Erdbeeren
1 Beutel Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
250 g Aprikosen tiefgekühlt, vor Gebrauch leicht antauen lassen
1 – 2 EL Zucker
4 Kugeln Rahmglace Chocolat blanc

Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Vanillezucker bestreuen. Zitrone auspressen. Aprikosen mit dem Zitronensaft und Zucker fein pürieren. Püree in Dessertgläser füllen. Erdbeeren darauf geben. Je eine Kugel Glace daraufsetzen und sofort servieren.

