



Weinsuppe mit Pizzateigstangen

Randencarpaccio, karamellisierter Ziegenfrischkäse, Crème Balsamico, frisch geriebener Meerrettich

Eglifilet mit Dill, Steinpilzen, Peperoni auf Lauch, garniert mit Rettich Chips

Lammierstück in Kräuterkruste, Zitronennudeln, Ofengemüse

Vanille-Orangen-Pfirsichcrème mit Orangen-Schoggibiskuit, schokoladengepunktete Äpfel und Pfirsiche, garniert mit einem Tupfer Rahm, Orangenfilets und einem Pfefferminzblatt.

(Die Zutaten sind für acht Personen für ein Fünfgangmenü berechnet)

Weinsuppe mit Pizzateigstangen

Zutaten: 1 Bund Schnittlauch, eine kleine Zwiebel, 5 dl Bouillon, 3 dl Weisswein, 1 Becher Saucenrahm, 3 Eigelb, 8 Garnelen, Salz, Pfeffer,

Zubereitung: Den Schnittlauch fein schneiden. Die feingehackte Zwiebel im Olivenöl anziehen. Den Wein und die Bouillon begeben. Den Saucenrahm mit den 3 Eigelb vermischen und unter Rühren in die heisse Bouillon einlaufen lassen. Kurz aufkochen und würzen. Garnelen in Butter braten und kurz vor dem Servieren in die Suppe geben. Suppe mit Schnittlauch garnieren.

Pizzateigstangen (Pro Person eine Stange à ca 10 cm)

Zutaten: 1 Portion Pizzateig rechteckig, ausgewallt, 350 g Fetakäse, Dörrtomaten und Gewürze nach Belieben.

Zubereitung: Aus Fetakäse und Dörrtomaten eine Paste mixen, kräftig würzen (Achtung, der Fetakäse ist oft schon salzig!). Die Hälfte des ausgewallten Pizzateigs dick mit Fetapaste bestreichen, mit der zweiten Pizzateighälfte zudecken und in ca. 1cm breite und ca. 10 cm lange Streifen schneiden. Die zugeschnittenen Streifen leicht eindrehen und auf ein Backblech legen, kühl stellen. Backofen ca. auf 200 Grad vorheizen und Stangen ca. 20 Minuten knusprig backen.

Randencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Crème Balsamico, frisch geriebener Meerrettich

Zutaten: 1 gekochte Rande (es muss pro Person 3 dünne Scheiben geben), Chevroux Ziegenfrischkäse, gemahlener Rohzucker aus Zuckerrohr, Crème Balsamico, Olivenöl, frischer Meerrettich, Pinienkerne, Bunsenbrenner

Zubereitung: Randen in dünne Scheiben schneiden und gleich auf den Teller legen, mit wenig Olivenöl beträufeln, Pinienkerne rösten, Meerrettich raffeln, den Ziegenfrischkäse auf die Randen legen, mit wenig Rohzucker bestreuen. Den Rohzucker mit dem Bunsenbrenner karamellisieren, ein paar Tropfen Balsamico, den frisch geriebenen Meerrettich und die Pinienkerne als Dekoration auf den Teller geben.

Eglifilet, Dill, Steinpilze, Peperoni und Rettich-Chips

Zutaten: 400 g Eglifilets mit Haut (3 Stück pro Person), wenig Rahm, Salz, Pfeffer, 1 Ei, etwas Paprika, wenig Zitronensaft, 1 Bund Dill, ein kleine (halbe) Zwiebel und etwas Rahm für die Sauce, wenig Butter, 1 Lauchstengel, wenig Olivenöl, 1 gelbe Peperoni, gedörrte Steinpilze

Zubereitung: Die Eglifilets gut wässern und anschliessend "abtupfen". In einem kleinen Behälter die Gewürzmarinade für die Eglifilets vorbereiten: Wenig Rahm, Salz, Pfeffer, 1 Ei, etwas Paprika, wenig Zitronensaft, Eglifilets darin wenden. In einer Pfanne die Filets im Olivenöl auf der hellen Seite (nicht auf der Hautseite) kurz anbraten. Auf ein eingebuttertes Backblech legen und kühlen lassen. Die geschnittenen Steinpilze, die fein gehackte halbe Zwiebel und die fein geschnittene Peperoni in Butter kurz andünsten und dann auf den Eglifilets auf dem Backblech verteilen. Das Backblech kurz vor dem Servieren bei 220° während ca. 5 Minuten in den Backofen schieben. Lauch in dünne Streifen schneiden und im Salzwasser dünsten, abgiessen und dann mit wenig Rahm und Butter vor dem Servieren wärmen. Die Eglifilets auf einem vorgewärmten Teller auf dem Lauchbeet anrichten. Wenig Sauce zufügen. 3 Rettichchips und den fein gehackten Dill als Garnitur auf den Teller geben.

Weissweinsauce: Zwiebel fein hacken. Im Olivenöl andünsten. Mit Weisswein ablöschen, wenig Rahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenig kalte Butter beifügen. Vor dem Servieren kurz ca. 3 Minuten köcheln.

Rettich-Chips:

Rettich in dünne Scheiben schneiden und im Öl frittieren.

Lammnierstück in Kräuterkruste, Zitronennudeln, Ofengemüse

Zutaten: 50 g Cornflakes, frische Kräuter, 2 Eier, wenig Salz und wenig Pfeffer aus der Mühle, etwas Öl zum Braten, 2 Lammnierstücke (je ca. 250 g)

Lammnierstück: Cornflakes und Kräuter (Eier, wenig Olivenöl etc.) in einer Schüssel mischen, beiseite stellen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem Bratjus wenig, dickflüssige Sauce zubereiten. Cornflakes-Kräuterpaste auf den noch heissen Lammnierstücken verteilen, leicht andrücken, sofort backen. Backen: ca. 6 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Zitronennudeln

Zutaten: 250 g Nudeln, 50 g Frischkäse, 1 Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft, wenig Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Nudeln im siedenden Salzwasser al dente kochen, dabei 1 dl Kochflüssigkeit beiseitestellen. Nudeln abtropfen, in einer Pfanne die beiseite gestellte Kochflüssigkeit mit Frischkäse, Zitronenschale und -saft unter Rühren warm werden lassen. Nudeln sorgfältig daruntermischen, würzen. Zitronennudeln und das Ofengemüse zu den Lammnierstücken servieren. Wenig Sauce zu den Lammnierstücken geben.

Ofengemüse:

Zutaten: Rüebli, Peperoni, Zucchini, Champignons, Tomaten, Sellerie, Kürbis

Gewürz: Thymian, Oregano, Chilipulver, Paprikapulver, wenig Kräutersalz, Olivenöl

Zubereitung: Gemüse schneiden, nicht zu klein respektive nicht zu dünn. In einen Plastiksack geben und so mit den Gewürzen und dem Olivenöl mischen. Auf ein Blech mit Backtrennpapier geben und im Ofen 30 Minuten bei 200 Grad brutzeln lassen

Vanille-Orangen-Pfirsichcrème mit Orangen-Schoggibiscuit, in Schokolade getunkte Äpfel und Pfirsiche, garniert mit einem Tupfer Rahm, Orangenfilets und einem Pfefferminzblatt

Zutaten: Vanillepulver (zum Kaltanrühren), 5 dl Milch, 1 Vanilleschote, 2 Orangen, Orangen-Schoggibiskuits, Kuchenglasur, 1 Apfel, 1 Pfirsich (je nach Saison aus der Dose. So kann dann gleich der Saft unter die Vanillecrème gezogen werden), Pfefferminzblätter, wenig Rahm

Zubereitung: Orangen filetieren, als Garnitur zur Seite legen, Vanillecreme (kalt)anrühren, wenig Vanilleschoten unterziehen, mit Orangen- und Pfirsichsaft vermischen, kühlstellen. Die Äpfel und die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden, durch das Schokoladenbad ziehen und dann kaltstellen.

Anrichten: Früchte-Vanillecrème in eine flache Schale einfüllen. In die Mitte das Biskuit legen. Darauf einen kleinen Rahmtupfer geben. Die Orangenfilets als Garnitur darauflegen. Um dieses Zentrum die getunkten Früchte ringförmig anordnen. Das Pfefferminzblatt auf den Rahmtupfer setzen.

E Guete! 24. Februar 2015/ Bättig Kaspar