



Été rouge (roter Sommer)

1. Bruschetta à la fraise.....	1
2. Gaspacho aux fraises.....	2
3. Muffins au jambon et aux oeufs	2
4. Coq au vin avec frites de maïs.....	3
5. Glace à la liqueur avec œuf sur hanche d’amande avec ragoût aux baies	4
6. Getränke	5

1. Bruschetta à la fraise

Vorbereitungszeit: 60 Min.

Zutaten für 10 kleine Portionen

- 20 Stk Erdbeeren
- 200 g Gruyere Käse (rezent)
- 20 Stk Ciabatta-Scheiben
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Thymianblätter
- 0.5 dl Balsamico-Creme

Zubereitung

1. Brot in 1cm dicke Scheiben schneiden, obere Seite mit Öl bestreichen und im Ofen bei 200 Grad toasten und abkühlen lassen
2. Käse fein reiben und ca. eine 1cm dicke Schicht auf das Brot legen
3. Erdbeeren in Scheiben schneiden und gleichmässig über den Käse legen
4. Mit dem Balsamico-Creme im Zickzack über die Erdbeeren giesen
5. Thymian darüber streuen



2. Gaspacho aux fraises

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zuzüglich kühl stellen

Zutaten für 10 Personen

- 750 g Erdbeeren
- 2 dl Tomatensaft
- 1 kleine Wassermelone
- 1/2 rote Peperoni
- 1/2 Gurke
- 1/2 Zitrone (nur Saft)
- 1 kleine Chilischote
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g frische Minze
- Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Melone entkernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Peperoni waschen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Gurke schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Chilischote waschen und in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Minze waschen, Blätter abzupfen und grob hacken.
2. Vorbereitete Zutaten mit Zitronensaft und Tomatensaft in einen Mixer geben und pürieren, bis eine suppenähnliche Konsistenz entstanden ist. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.
3. Erdbeer-Gaspacho mit Salz und Pfeffer würzen und nach Geschmack mit weiterem Zitronensaft abschmecken. Kühl stellen. Das Gaspacho auf Gläser verteilen, mit dem Restmaterial garnieren und servieren.

3. Muffins au jambon et aux oeufs

Vorbereitungszeit: 60 Min.

Kochzeit: 12 Min.

Zutaten für 12 Muffins

Muffins

- 12 Tranchen Rohschinken
- 12 kleine Eier
- 1 TL Tomatenpüree
- 200 g junger Spinat
- 2 Frühlingszwiebel
- 100 g geriebener Sbrinz
- 1 TL Gemüse-Bouillon Pulver

Salat

- 6 EL Olivenöl
- 4 EL weisser Balsamico-Essig
- 1 TL Senf mild
- 1 TL Zucker
- 1/2 Rote Peperoni
- 1 Frühlingszwiebel
- Salz und Pfeffer zum abschmecken
- 600 g Nüsslisalat



Zubereitung

Muffins

1. Spinat waschen, grob hacken und kurze Zeit im leicht gesalzen Wasser kochen. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Spinat, Frühlingszwiebeln, Gemüse-Bouillon und geriebenen Käse mischen.
2. 12 Mulden eines Muffin Blechs leicht einfetten. Mulden mit jeweils 1 Scheibe Schinken auslegen. Spinat Mischung verteilen.
3. Eiweiss von Eigelb trennen. Tomatenpüree mit Eiweiss aufrühren und 2 Löffel über die Füllung verteilen. Danach das Eigelb darauflegen
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und mit Zwiebelsprossen bestreut servieren.

Salat

5. Nüsslisalat waschen
6. Öl, Essig, Senf und Zucker zusammenrühren
7. Peperoni ganz klein würfeln, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und zur Sauce beifügen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

4. Coq au vin avec frites de maïs

Fleisch Gesamtzeit 2 h

Polenta-Frites Gesamtzeit 1 ½ h

Peperoni-Ketchup Gesamtzeit 15 min

Zutaten für 10 Personen

Fleisch

- Ofenfester Brat-Topf mit Deckel
- 20 Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen)
- 7.5 dl Rotwein
- 2 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 150 g Speckwürfel
- 1 TL Tomatenmark
- 0.5 dl Cognac
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige
- 2 Lorbeerblätter
- 2 dl Hühnerbouillon
- 150 g Champignons
- 2 EL Mehl

- 2 EL weiche Butter
- Paprika, Salz und Pfeffer

Frites

- 300 g Bramata-Polenta
- 1,5 l Gemüsebouillon
- 50 g Sprinz
- 3 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- Öl für das Backblech
- 4 EL Olivenöl

Sauce

- 200 g geröstete, geschälte Peperoni
- 3 EL Tomatenpüree
- 2 EL Rohrzucker
- Cayennepfeffer



Zubereitung

Fleisch

1. Rotwein in einer Pfanne auf ca. 6 dl einkochen.
2. Die Haut abziehen, mit Salz Pfeffer und Paprika würzen. Auf der Grillstufe knusprig grillen.
3. Oberschenkel gleich würzen.
4. Öl in Brat-Topf erhitzen und Fleisch rundum ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen und Beiseite stellen.
5. Die in Streifen geschnittene Zwiebel, gepresster Knoblauch, Speckwürfel zusammen in demselben Topf gut anbraten.
6. Tomatenmark kurz mitbraten und Fleisch darauflegen
7. Cognac in Tassen geben, anzünden und brennend über das Fleisch giessen (flambiert)
8. Rotwein, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter und Hühnerbouillon dazugeben
9. Zugedeckt bei 160 Grad ca. 40-45 Minuten im Ofen schmoren. Danach aus dem Ofen nehmen, Kräuter entfernen, Fleisch herausnehmen und im Ofen warm stellen.
10. Champignons vierteln und begeben und ca. 5 Minuten mitkochen.
11. Mehl und Butter mit Gabel gut vermischen und portionsweise der Sauce begeben bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Fleisch dazu geben und abschmecken.

Frites

1. Bouillon aufkochen. Mais im Sturz, das heisst alles auf einmal, begeben und unter Rühren aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen. Käse und Butter in die Polenta beifügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Blech mit Öl bestreichen. Polenta 1 bis 1,5 cm dick ausstreichen. Auskühlen lassen.
3. Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Polenta in 8 x 1,5 cm grosse Sticks schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Olivenöl bestreichen. In der oberen Ofenhälfte ca. 30 Minuten knusprig backen. Gelegentlich wenden.

Sauce

Peperoni abtropfen lassen und danach abtupfen. Mit Tomatenpüree und Zucker pürieren. Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Zu den Polenta-Sticks servieren.

5. Glace à la liqueur avec œuf sur hanche d'amande avec ragoût aux baies

Gesamtzeit 2 h
Eismaschine 1 h

Zutaten für 10 Personen

Glacé

- 200 g Quark
- 800 g Frischkäse
- 3 dl Eierlikör
- 4 EL Zucker
- 4 Pck. Vanillezucker
- 4 Eigelb (Rest von Mandelplätzchen)
- 7 dl Schlagrahm



Mandelplätzchen

- 200 g Mandelblättchen
- 180 g Puderzucker
- 50 g Mehl
- 4 gr. Eier (nur Eiweiss)
- 40 g Butter

Beeren-Ragout

- 2 dl Rotwein
- 2 dl Orangensaft
- 4 EL Zucker
- 2 EL gestrichen mit Maizena
- 500 g Himbeeren

Zubereitung:

Glacé

1. Quark, Frischkäse, Eierlikör, Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder Handrührgerät vermengen
2. Rahm aufschlagen und unter die Masse ziehen
3. Masse mit der Eismaschinen zu Glacé einfrieren und im Gefrierschrank beiseite stellen

Mandelplätzchen

1. Backofen auf 170 Grad vorheizen.
2. Für die Plätzchen die trockenen Zutaten vermischen. Die Eier trennen und das Eiweiß aufrühren und unter die trockenen Zutaten rühren. Butter in einem Topf schmelzen lassen, unter den Teig rühren und alles 10 Minuten quellen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in kleinen Häufchen auf das Blech geben und dann mit einer Gabel großflächig plattdrücken.
4. Im Ofen für etwa 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.
5. Dann muss es schnell gehen. Die Hippen noch sehr warm über ein Nudelholz legen oder über eine kleine Schale stülpen und erkalten lassen.

Kompott

1. Rotwein, Orangensaft und Zucker erhitzen
2. Maizena mit 3 EL Wasser aufrühren, in die Flüssigkeit einrühren und aufkochen
3. Beeren in gewünschter Form begeben und 10 Minuten bei kleinster Hitze ziehen lassen
4. Ragout auskühlen lassen.

6. Getränke

- Rosé: Collivo 2020
- Weisswein : Les Echelettes 2021
- Rotwein: Triennes 2016