

Menu

Apéro *Dreierlei Crostini*

Gemischter Salat

Rindshuftwürfeli an Tomatenrisotto *mit Broccoli*

Dessert *Schokoküchlein mit Vanilleeis*

Kaffee avec

Wein rot: Primitivo Massaro 2021

Wein weiss: Yvorne La Thibaude 2022

Zutaten für je 12 Stück:

Tomaten - Crostini



12 Scheiben Weissbrot
oder Baguette
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
500g Tomaten
Basilikum
0.5 EL Aceto balsamico
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung Tomaten - Crostini

1. Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Brot in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln.
3. Backen: ca. 5 Min. (gold-gelb)
4. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.
5. Knoblauch schälen, halbieren, Brotscheiben damit einreiben.
6. Tomaten vierteln, entkernen, in Würfeli schneiden.
7. Basilikum fein schneiden, mit Aceto und Öl daruntermischen, würzen. Tomaten auf den Brotscheiben verteilen

Mozzarella – Perlen - Crostini



12 Scheiben Weissbrot
oder Baguette
100 g entsteinte schwarze
Oliven
50 g getrocknete
Cranberrys
1 Zitrone
1 EL Olivenöl
2 EL Petersilie
120 g Mozzarella-Perlen
Salz
Pfeffer

Zubereitung Mozzarella - Perlen - Crostini

1. Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Brot in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln.
3. Backen: ca. 5 Min. (gold-gelb)
4. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.
5. Oliven und Cranberrys fein hacken, in eine Schüssel geben, von der Zitrone Schale dazureiben.
6. Öl begeben und Petersilie fein schneiden, daruntermischen.
7. Olivenmasse auf den heißen Crostini verteilen. Mozzarella abtropfen, auf den Crostini verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Thon - Crostini



12 Scheiben Weissbrot
oder Baguette
180 g Thon in Olivenöl
60 g Butter
1 Zitrone
1 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackte Zwiebel
1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung Thon - Crostini

1. Ofen auf 200 vorheizen.
2. Brot in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln.
3. Backen: ca. 5 Min. (gold-gelb)
4. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.
5. Thon in eine Schüssel geben, Butter, Petersilie, gehackte Zwiebeln und Zitronensaft hinzufügen und alles sorgfältig vermengen.
6. Würzen mit Salz und Pfeffer
7. Thonmasse auf die warmen Crostini verteilen.

Gemischter Salat



Zutaten für 4 Personen:

Rindshuftwürfeli



500 g Rindshuft
1 EL Bratöl
Salz
Pfeffer
1 dl Rotwein
2 EL Sojasauce
4 Zweiglein Rosmarin

Tomatenrisotto



300 g Reis
3 EL Olivenöl
ca. 7dl Hühnerbouillon
60g Butter
50g ger. Parmesan
20g Mascarpone
4 getrocknete, gewürfelte Tomaten in Olivenöl eingelegt

Tomatensauce



1 mittlere Zwiebel
½ Knoblauchzehe
1 Selleriestange
1 Rübli
1 Fl. Tomaten passiert ca. 600ml
½ EL Tomatensauce
½ Peperoni
Basilikum
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Broggoli



400g Broccoli gerüstet
Salz
Butter
Gewürz

Schokoküchlein mit flüssigem Kern



100 g Schokolade (70%)
100 g Butter
3 Eier
120 g Zucker
50 g Mehl

Vanilleeis

150ml Vollmilch
1 Stange Vanille
4 Eigelb
150 g Zucker
250ml Vollrahm
Kleine Prise Salz

7. Masse in vorgekühlte Eismaschine füllen.
8. Maschine auf 30 Min. einstellen.

Zubereitung Rindshuftwürfeli

1. Fleisch in ca. 1 1/2 cm Würfel schneiden.
2. Bratöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
3. Fleisch portionenweise je ca. 1-2 Min. braten, herausnehmen, würzen.
4. Wein und Sojasauce in die Pfanne giessen, Bratsatz lösen, Rosmarin begeben, ca. 2 Min. einköcheln.
5. Fleisch in den Jus geben und anrichten.

Zubereitung Risotto

1. Bouillon zubereiten
2. Olivenöl erhitzen
3. Den Reis dazugeben und leicht glasig kochen.
4. Die Bouillon dazugeben und den Risotto ca. 15 Min. bei schwacher Hitze garen. Ständig Rühren.
5. **Tomatensauce darunterziehen.**
6. Risotto abschmecken und die Butter, den Parmesan und den Mascarpone dazugeben.
7. Risotto ca. 2 Min. ruhen lassen, danach etwas rühren und mit getrockneter Tomate servieren.

Zubereitung Tomatensauce

1. Selleriestange, Rübli und Zwiebeln fein hacken.
2. Peperoni halbieren entkernen und fein schneiden.
3. Basilikum in feine Streifen schneiden
4. Olivenöl erhitzen.
5. Zwiebel, Sellerie, Rübli und Knoblauchzehen gepresst, mit dem Tomatenpüree dazu geben und leicht anbräunen.
6. Tomaten, Basilikum und Peperoni dazugeben und aufkochen, etwas Salz und Pfeffer begeben.
7. Hitze reduzieren und ca. 30 Min. offen köcheln lassen.
8. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

1. Broccoli mit wenig Wasser und Salz ca. 20 Min. garen lassen.
2. Mit Butter und etwas Gewürz abschmecken.

Zubereitung Schokoküchlein mit flüssigem Kern

1. Butter und Schokolade schmelzen.
2. Eier (inkl. Eiweiss) und Zucker mischen und auf Zimmertemperatur temperieren.
3. Butter, Schokolade, Eier mit Zucker mischen.
4. Mehl darunterziehen.
5. In gebutterter und gemehlter Form 10 Min. bei 180°C backen.
6. Lauwarm servieren!
7. **Vor dem Servieren Vanilleeis dazu geben.**

Zubereitung Vanilleeis

1. Vanilleschote aufschneiden und Mark herausschaben.
2. Milch mit Vanille und Schote erhitzen (nicht kochen).
3. Milch zugedeckt 15 Min. stehen lassen
4. Vanillestange herausnehmen und Milch abkühlen lassen.
5. Eigelb mit Zucker und wenig Salz vermischen.
6. Milch und Rahm darunterziehen