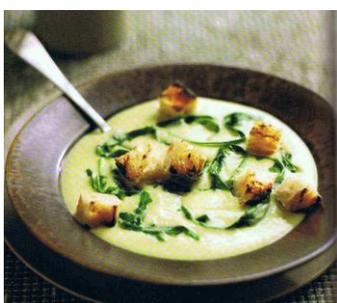




Apéro (Zutaten nach Geschmacksrichtung zusammenstellen)

Zutaten: 2 Pizzateig (viereckig)
zum Belegen: Frischkäse Contadou/Chateneige/Boursin
Oliven oder Kapernäpfel
getr. Tomaten oder Kapern
Speck oder Schinken oder Thon
1 Eigelb, etwas Senf und Kräuter/Knoblauch

Eigelb und Senf mit Pinsel auf Teig gut verstreichen, Käse auftragen, alle
Zutaten nach Geschmacksrichtung verteilen
Pizzateig einrollen und mit etwas Wasser bestreichen
20 Minuten backen bei 200°, ev. 10' bei 150° nachbacken



Lauchsuppe mit Rucola und Knoblauch-Croûtons

Zutaten: 4-5 Stangen Lauch fein geschnitten; 1 Zwiebel gehackt
3 Kartoffeln (festkochend, gewürfelt)
200g Rucola, grob gehackt, 1 Ciabatta Brot
2dl Vollrahm, 60g gesalzene Butter
1,2l Hühnerbouillon

Butter in grosser Pfanne schmelzen, Gemüse begeben und rühren bis es
eingebuttert ist. Mittlere Hitze 10' dünsten, Bouillon dazugliessen, 20'
zugedeckt kochen.

Suppe durch Passe-vite treiben (nicht pürieren), Rucola beifügen und 6'
unter gelegentlichem Rühren köcheln.

Getoasteten Ciabatta mit Knoblauch einreiben, im Würfel schneiden.
Vollrahm in Supe rühren, würzen. Servieren



Blattsalat mit Avocado und Paprika-Croûtons

Zutaten: 1 Parisette
Olivenöl und Paprika
400 g Blattsalat; 2 Avocado
4 EL Essig; 6 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer

Parisette in Scheiben schneiden mit Olivenöl betäufeln - Toasten mit
Paprika würzen und in Würfel schneiden

Oel, Essig, Salz und Pfeffer mischen

Blattsalat waschen, Avocado schneiden und anrichten - mit Sauce
betäufeln und mit Croûtons bestreuen



Prosecco Risotto:

Zutaten: 2 Zwiebeln
2 EL Butter (1) 100 g Butter (2)
400 g Risottoreis
4 dl Prosecco (1) 1 dl Prosecco (2)
1 l Hühnerbouillon
dünn abgeriebene Schale 1/2 Zitrone
100 g Parmesan

Zwiebel schälen und sehr fein hacken

Butter (1) schmelzen. Zwiebeln und Reis dazugeben und unter Rühren
dünsten. Mit Prosecco (1) ablöschen und diesen unter Rühren vollständig
einkochen lassen

Nun nach und nach die Bouillon dazu gliessen und jeweils unter häufigen
Rühren vom Reis aufnehmen lassen. Der Reis soll am Schluss weich,

jedoch im Kern noch bissfest und die Konsistenz des Risotto "suppig" sein.
Wenn nötig noch etwas Flüssigkeit nachgeben

Zum Fertigstellen Butter (2), Zitronenschale und Parmesan unter den fertigen Risotto ziehen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Unmittelbar vor dem Servieren den Risotto mit dem Prosecco (2) abschmecken



Bratwurst mit Cherrytomaten und Steinpilzen

Zutaten 8 Schweinsbratwürste
40 g Steinpilze, gedörrt
2 EL Bratbutter
800 g Cherrytomaten
2 Bund Petersilie, glattblättrig
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 EL Butter
1 dl Portwein (rot)
Salz, Pfeffer

Steinpilze in warmen Wasser einlegen

Bratwürste in der Pfanne oder auf dem Grill grillieren

Cherrytomaten halbieren. Die Petersilie hacken, Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls fein hacken. Die Steinpilze ausdrücken und grob schneiden

Bratbutter heiss werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, Steinpilze beifügen und 3-4 Minuten mitdünsten. Dann den Portwein dazugießen und fast ganz einkochen lassen. Am Schluss Tomaten und Petersilie beifügen, alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und nur noch 2-3 Minuten mitbraten



Mascarponecreme mit Beeren

Zutaten: 200 g Brombeeren
5 EL Puderzucker
4 EL Wasser
700 g gemischte Beeren
8 Amaretti

Creme: 1 Vanillestengel
80 g Puderzucker
4 frische Eigelb
2 EL Amaretto
500 g Mascarpone

Brombeeren mit Puderzucker und Wasser mixen. Gemischte Beeren begeben, mischen und ziehen lassen

Creme: Vanillestengel aufschneiden, Mark herauskratzen. Mark, Zucker, Eigelb und Amaretto mit dem Handrührgerät ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Rahm steif schlagen. Mascarpone und Rahm nacheinander unter die Creme ziehen. Kalt stellen

Amaretti zerbröseln. Marinierte Beeren, Creme und Amarettibrösel in Gläser schichten

Getränke Empfehlung:

Weisswein
Rotwein

Suppe und Salat
Hauptgang