

Rezepte für:

Amuse Bouche:
Crostini mit
Fave

Chicorée mit
Crevetten-Cocktail

Grüner Wildspargel an
Morchelsauce
Weisser Risotto

Kalbs-Pojarski-Steak
Paprika-Rahmsauce
Kartoffel-Schnee

Erdbeeren mit Pfefferminze und
Eierlikör-Schlagrahm

Servierzeit: ca. 19.15 Uhr

Amuse-Bouche:

**Crostini mit
Fave-Bohnen**



Zutaten (für 4 Personen, 2 Stk pro Person):

800 g Fave-Bohnen Salzwasser, siedend
100 g Baguette, in 8 Scheiben
wenig Olivenöl
125 g Ricotta
1 EL Zitronensaft
2 Prisen Salz
wenig Micro Greens oder Kresse

Vor- und Zubereitungszeit ca. 15 Min.

So wirds gemacht

Fave-Bohnen auslösen (ergibt ca. 200 g), im Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren, kalt abspülen, abtropfen, aus den hellen Häutchen drücken.
Baguettescheiben in einer Bratpfanne mit wenig Öl rösten. Ricotta mit Zitronensaft und Salz mischen, auf die Crostini verteilen, Micro Greens und Fave-Bohnen darauf anrichten.

Als Fingerfood mit Servietten servieren

Fave- oder Saubohnen können roh genossen werden, und enthalten sehr viel Protein.

Servierzeit: ca. 19.45 Uhr

Crevetten-Cocktail auf Cicorée-Blatt



Zutaten (für 4 Personen, als kleine Vorspeise):

Zutaten

200 g tiefgekühlte Crevetten
8 Chicoréeblätter
1 mittlerer Stängel Sellerie
3 EL Mascarpone
3 EL Ketchup
1 EL Crème fraiche
1 EL Zitronensaft
2 EL Orangensaft
1 Bd Schnittlauch
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Cayenne-Pfeffer zum Abschmecken
Cognac
1 kleines Baguette

Zubereitung

Crevetten in einem Sieb unter kaltem Wasser auftauen und spülen, trockentupfen. Sellerie in ganz feine Würfel schneiden. Chicorée putzen, schöne Blätter ablösen, waschen, und trockentupfen.

Mascarpone mit Ketchup, Crème fraiche und Orangensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cognac würzen, mit Cayenne abschmecken.

Crevetten, Sellerie und Chicorée mit der Sauce mischen, und in die Chicorée-Schiffchen füllen. Mit Schnittlauchröllchen dekorieren.

Brot (Baguette) dazu reichen.

Servierzeit: ca. 20.15 Uhr

**Grüner Spargel (falls erhältlich, Wildspargel)
An Morchelsauce
Weisser Risotto**



Zutaten (für 4 Personen als Vorspeise)

500 g grüne Spargeln
20 g getrocknete Morcheln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
150 g Sellerie
4 EL Olivenöl
2 dl Rahm für Sauce
0.5 dl für Risotto
100 g Butter
200 g Risotto-Reis
2 dl Weisswein
6 dl Bouillon (oder nach Bedarf)
1 EL Butter
6 EL geriebener Parmesan
1 Zitrone
Salz
Pfeffer
Eventuell Maizena zum Binden der Sauce

Zubereitung

Pilze einweichen, putzen/entsanden, und in mundgerechte Stücke schneiden (eventuell TK- oder frische Ware verwenden. Dies ist aber weniger aromatisch, da die Pilze nicht fermentiert sind). Sellerie in 2mm-grosse Würfel schneiden.
Sellerie in 2 EL Öl kurz anziehen, ohne dass sie braun werden. Pilze dazugeben, kurz mitdünsten. Rahm und (etwas abgeseihtes Einweichwasser) begeben. Sauce sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig, mit Maizena leicht binden.

Inzwischen die Spargeln am unteren Drittel schälen, und Enden abschneiden. Im kräftigen Salzwasser mit etwas Beigabe von Butter ca. 3 – 5 Minuten kochen.

Zwiebel und Knoblauch hacken, und in 2 EL Olivenöl andünsten. Reis begeben, mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, aufkochen. Nach und nach Bouillon begeben, leicht al dente kochen (ab 14 Min. Kochzeit Garpunkt laufend kontrollieren). Rahm begeben, ebenso Parmesan und etwas Butter. Konsistenz auf «a onda» einstellen, mit Pfeffer abschmecken, sofort auf gewärmte Teller anrichten, und mit einem Hauch Zitronenabrieb dekorieren. Spargel dazu anrichten, mit Morchelsauce napieren.
Heiss servieren.

Servierzeit: ca. 20.45 Uhr

Kalbs-Pojarski-Steak Paprika-Rahmsauce

Zutaten für 4 Personen:

Steak Pojarski

500 g Kalbshackfleisch
1 Zwiebel
1 dl Rahm
100 g Paniermehl
20 g Butter
Salz
Pfeffer

Paprikasauce

1 grosse Zwiebel(n)
1 Paprikaschote(n), grün
1 Paprikaschote(n), gelb oder rot
5 EL Olivenöl und Butter zum Braten
3 TL Paprikapulver, mild
½ TL Paprikapulver, scharf (Rauchpaprika)
2 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
500 ml Gemüsebrühe
125 ml Sauerrahm oder Crème fraiche

Zubereitung Pojarski

Vorbereitung:

Zwiebel schälen und fein schneiden (hacken).

○

Zubereitung:

Kalbshackfleisch, Zwiebel und Rahm in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Würzen mit Salz und Pfeffer.

Hackfleischmasse in 4 gleichgrosse Kugeln teilen und in Form eines Steaks bringen.

Mit Paniermehl panieren.

In einer Bratpfanne mit Butter braten. Garpunkt: In der Mitte leicht rosa)

Zubereitung Paprikasauce

Zwiebel klein schneiden, Paprika schälen und würfeln. Beides kurz in heißem Öl anbraten und ca. 10 Minuten durchdünsten. Mehl dazugeben, leicht Farbe nehmen lassen und mit Brühe aufgießen. Mit einem Schneebesen gut durchrühren, Paprikapulver, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Zucker begeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sauerrahm mit dem Schneebesen einrühren, evtl. nochmals würzen und mit Petersilie bestreuen.

Pojarski auf Saucenspiegel anrichten und mit Beilage ergänzen.



Servierzeit: ca. 20.45 Uhr

Kartoffel-Schnee (Paprika-Sauce)



Zutaten:

2 TL Salz
4 EL Butter
2 EL Petersilie gehackt
400 g mehlig kochende Kartoffeln

Zubereitung:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und vierteln.

Die Kartoffelviertel im Salzwasser weich kochen, in ein Sieb geben und gut abgetropft durch eine Kartoffelpresse in eine Servierschale pressen. Nach dem Schöpfen Butter und Petersilie darauf verteilen und anrichten.

Paprikasauce

1 grosse Zwiebel(n)
1 Paprikaschote(n), grün
1 Paprikaschote(n), gelb oder rot
5 EL Olivenöl und Butter zum Braten
3 TL Paprikapulver, mild
½ TL Paprikapulver, scharf
2 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
500 ml Gemüsebrühe
125 ml Sauerrahm oder Creme fraiche

Zubereitung Paprikasauce

Zwiebel klein schneiden, Paprika schälen und würfeln. Beides kurz in heißem Öl anbraten und ca. 10 Minuten durchdünsten. Mehl dazugeben, leicht Farbe nehmen lassen und mit Brühe aufgießen. Mit einem Schneebesen gut durchrühren, Paprikapulver, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Zucker begeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sauerrahm mit dem Schneebesen einrühren, evtl. nochmals würzen und mit Petersilie bestreuen.

Pojarski auf Saucenspiegel anrichten und mit Beilage ergänzen.

Servierzeit: ca. 21.30 Uhr

Frische Erdbeeren mariniert mit Pfefferminze und Grand Marnier Eierlikör-Schlagrahm



Zutaten (für 4 Personen):

*500 g Erdbeeren
3 dl Vollrahm
½ \$ Vanillezucker
1 dl Eierlikör
0.5 dl Grand Marnier
Zucker je nach Süsse der Erdbeeren
1 - 2 EL Mandelblättchen, leicht angeröstet
1 Bd Pfefferminze
Schwarzer Pfeffer*

Zubereitung

Erdbeeren je nach Grösse in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Je nach Süsse der Beeren etwas Zucker zugeben, ebenfalls den Grand Marnier. Zusätzlich einige Blätter Minze hacken, und ebenfalls begeben. Mischen und kühl stellen.

Vor dem Anrichten Vollrahm mit Vanillezucker steif schlagen, und vorsichtig den Eierlikör mit dem Schwingbesen untermischen.

Erdbeeren auf Schalen verteilen, einen Hauch schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber geben. das Schlagrahm-Eierlikörgemisch auf den Beeren verteilen, und mit einem Pfefferminzblatt und den Mandelblättchen dekorieren.