

Rezepte für: 12.06.2023

Zitronen-Scampi auf Schwarzbrot

Zitronen Ingwer Suppe

Zitronen Ricotta Ravioli

Scaloppine al limone mit Zitronen Band Nudeln und Blattspinat

Zitronen Tarte

Rezeptideen: Heinz Buckenmayer

Servierzeit: 18:45h

Amuse-Bouche:

Zitronen-Scampi auf Schwarzbrot



Zutaten: für 4 Personen 3Stk/pers

	Schwarzbrot oder Pumpernickel
12 Stk	Scampi, TK geschält und entdarnt, ca 12 Stk
1 Stk	Zitronen unbehandelt
1 TL	Chili scharf
50 gr	Olivenoel
3 Stk	Knoblauch
100 gr	Ricotta
1 Handvoll	Rucola
40 gr	Getrocknete Tomaten

Vor- und Zubereitungszeit: 30 Min

So wirds gemacht:

Die Scampi auftauen und waschen, gut abtrocknen lassen.

Das Olivenöl in eine Schale geben. Die Zitronen gut waschen, abtrocknen, ganze Zitronen nur gelben Rieb abraspeln und ins Olivenöl geben. Den Knoblauch schälen, fein hacken und ebenfalls ins Olivenoel geben. Den Chili entkernen und fein schneiden. Leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scampi dazugeben und fest mit der Marinade einmassieren, möglichst lang stehen lassen.

Für die Frischkäsecreme die getrockneten Tomaten und den Rucola fein hacken, ein wenig Abrieb der Zitronen, alles gut mischen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer (nur wenig, der Geschmack der Scampi soll Vorrang haben und der Zitronen Geschmack ganz fein sein.)

Scampi in der Marinade kurz und scharf braten und lauwarm auf die Creme legen, die vorgängig auf das Schwarzbrot aufgetragen wurde. Muss lauwarm serviert werden.

Zur Verstärkung kann noch ein wenig von der Marinade mit dem Pinsel auf die Scampi gegeben werden.

Servierzeit: 19:30h

1. Vorspeise:

Zitronen Ingwer Suppe



Zutaten:für 10 Personen

1 Stk ca 100gr	Ingwer
1 Stk ca 300 gr	Knollensellerie
3 Stk ca 300gr	Aepfel Braeburn
2.5 Stk ca 300gr	Kartoffeln mehlig
1 TL	Kurkuma
1 L	Gemüsebouillon
1 L	Kokosmilch
5 Stangen	Zitronengras
1 TL	Chili scharf
1 EL	Koriander frisch
1 EL	Zitronenabrieb

Vor- und Zubereitungszeit:45 Min

So wirds gemacht:

Gemüse rüsten und in ca. 1 cm Stücke schneiden, alles in Bratbutter andünsten, mit Boullion ablöschen.

Zitronengras dazu geben, das Gemüse weichkochen und leicht einkochen lassen

Zitronengräser herausnehmen. Pürieren und dann die Kokosmilch dazu geben und aufwärmen, passieren, Korianderblätter begeben

Mit sehr fein geschnittenen Chilistreifen ohne Kerne abschmecken

Es soll eine leichte Schärfe haben

Chili separat zum Nachschärfen nach Bedarf servieren

Servierzeit:20:00h

2. Vorspeise:

Zitronen Ricotta Ravioli



Zutaten:Für 6 Personen

Der Nudelteig: eingekauft Rollen a 125 g
oder

250 gr	Mehl
1 Prise	Salz
6 Stk	Eidotter
	Gries zum Bestäuben

Die Füllung

150gr	Ricotta
20 gr	Parmesan frisch gerieben
1 TL	Zitronenabrieb
25 gr.	Bündnerfleisch
	Pfeffer / Salz

Die Sauce

50 gr	Butter
0.25 stk	Zwiebel <u>ganz fein</u> geschnitten besser geraspelt
0.25 EL	Zitronenabrieb
0.25 dl	Zitronensaft
	Pfeffer / Salz
	Wenig Butter mit Mehl vermengen zum Binden (Achtung bracht Zeit bis es wirkt)
1 DL	Crème Fraîche
0.5 l	Gemüsebouillon

Vor- und Zubereitungszeit:60 Min mit Teig ohne eigenen Teig 30 Min

So wirts gemacht:

Den ausgelegten Pastateig in ca 3cm x 6cm grosse Flecken schneiden, dann einen TL Füllung drauf setzen, ca 1.0 cm vom Rand entfernt. Ränder mit Wasser bepinseln, zusammenklappen. Die Ränder fest andrücken und Luft entfernen.
Dann mit Teigroller oder Ausstecher die Ravioli ausstechen und beidseitig mit Gries bestäuben, danach mit Küchentuch abdecken.

Die Sauce

Butter mit Zwiebeln leicht andünsten und mit Zitronensaft ablöschen.
Dann den Zitronenabrieb dazugeben, mit Bouillon aufgiessen und einkochen lassen. Leicht Abkühlen für die Beigabe der Creme Fraîche, abschmecken mit Salz und Pfeffer, binden mit Mehl und Butter.

In der Zwischenzeit einen grossen Kochtopf mit gesalzenem Wasser kochend bereithalten.
Die Ravioli 3-5 min kochen.

Ravioli auf die Sauce legen und mit ganz fein geschnitten Zitronen ohne Rand dekorieren
Heiss servieren

Servierzeit:20:30h

Hauptgang:

Zitronen Kalbsplätzli mit Zitronen Thymian Breitnudeln



Zutaten:Für 4 Personen

8 Stk	Kalbsplätzli à ca. 50g
3 dL	Gemüsebouillon
	Butter
	Mehl
	Salz/Pfeffer
1 EL	Zitronenabrieb
1 dl	Zitronensaft

Vor- und Zubereitungszeit:20 Min

So wirds gemacht:

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte leicht einfetten und warmstellen

Plätzli leicht klopfen "

Wenig Oel in Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli portionenweise, beidseitig 1 min braten und dann warmstellen. Bratfett braun werden lassen

Den Zitronenabrieb, Zitronensaft und die Bouillon begeben und aufkochen, Hitze reduzieren, mit Mehl und Butter binden, ca. 5 min köcheln lassen.

Die Plätzli mit dem Saft, der sich in der Platte gebildet hat, heiss werden lassen.

Servieren

Servierzeit:20:30

Beilagen:

Zitronen Bandnudeln



Zutaten:Für 4 Personen

200gr	Bandnudeln
1 Ei	Zitronenabrieb
1 Dl	Zitronensaft
50 g	Butter
50g	Olivenöl
20g	Parmesan gerieben
	Salz

Blattspinat

100 g	Blattspinat
0.25 Stk	Zwiebeln
	Salz / Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit:20 Min

So wirds gemacht:

Bandnudeln in Salzwasser kochen bis sie al dente sind.
Butter und in einer Pfanne wärmen und den Thymian ca 5 Min schwenken, Zitronensaft und Abrieb einer Zitrone begeben.
Nudeln mit Sauce vermischen und mit etwas Parmesan servieren.

Blattspinat gut waschen, die Zwiebel mit dem Olivenoel in grosser Pfanne ca. 2 min schwenken den nassen Blattspinat dazu geben, Abdecken und 3 min ziehen lassen dann den Deckel wegnehmen, leicht salzen und 5 min fertig ziehen lassen.

Servierzeit:21:00h

Dessert:

Zitronen Tarte



Zutaten: Für 12 Personen

Für den Mürbeteig

220 gr.	Weizenmehl
60 gr	Zucker
1 Stk	Ei
110 gr	Butter

Für den Belag

3 Ei	Zitronenabrieb
1.5 dl	Zitronensaft
150 gr	Zucker
2 Tl	Maizena
100 gr	Butter
5 Stk	Ei
	Puderzucker

Vor- und Zubereitungszeit:30 + 32 + 30 Min

So wirts gemacht:

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker und Salz vermischen, das Ei und die Butter in Flocken begeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, kurz stehen lassen und nachkneten. Zu einer Kugel formen. Nun den Teig in Klarsichtfolie 30 Min kühlstellen

Backofen auf 175 Grad vorheizen, den Teig auswallen bis er rund ca. 28-30 cm Durchmesser hat und in die 26-28cm Durchmesser Form legen

Überstände abschneiden. Boden mit Gabel einstechen, ca. 12 Min backen ev. Formstabilität sicherstellen.

Für die Füllung

1.5 dl Zitronensaft mit Abrieb, Zucker und Speisestärke in Topf verrühren und aufkochen lassen. Die Butter in Flocken begeben und unter stetigem Rühren schmelzen lassen

CHOCHCLUB GWÜRZARTISCHE GLANZENBURG –

Eier verquirlen, die Masse abkühlen lassen und die Eier mit Schneebesen beigeben. Die Creme ca 5-7 Min unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen, bis sie andickt. Vorsicht nicht zu heiss!

Zitronencreme in den Teig giessen und gleichmässig verteilen

Die Tarte ca. 20 min bei 175 Grad ausbacken.

Wird die Tarte zu dunkel mit Folie abdecken. Auskühlen lassen und mit wenig Puderzucker bestäuben, Tarte vorsichtig in 12 Stk teilen und servieren.