

Rezepte für:

Steinpilz-
Crostini mit
Kapern

Blumenkohlsalat mit
Thunfisch

Farfalle mit Tomatensugo,
Räucherspeck und
schwarzen Oliven

Kabeljau-Rückenfilet royal
alla milanese
Lauchbett

Salat aus dreierlei
Melonen

Servierzeit: ca. 19.15 Uhr

Amuse-Bouche:

**Steinpilz-Crostini mit
Kapern**



Zutaten (für 4 – 6 Personen, ca. 2- 3 Stk pro Person):

3 EL Olivenöl

300 g Steinpilze, gehackt

1½ TL frisch gehackter Majoran

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Ca. 6 EL Fleischbrühe

2 TL gesalzene Kapern, gut abgespült

1 EL gehackte glatte Petersilie

1 dünnes Baguette, Scheiben getoastet

Salz und Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit ca. 45 Min..

So wirds gemacht

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die gehackten Pilze mit dem Majoran und dem Knoblauch darin bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20 Minuten dünsten, dabei nach und nach die Brühe zugiessen. Am Schluss Kapern und Petersilie zugeben, und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze etwas erhöhen, bis der Garsud verdampft ist. Auf das leicht getoastete Brot streichen und mit Servietten als Fingerfood servieren.

Servierzeit: ca. 19.45 Uhr

Blumenkohlsalat mit Thunfisch



Zutaten (für 4 Personen, als kleine Vorspeise):

Zutaten

1 mittlerer Blumenkohl, in Röschen zerteilt
6 eingelegte Sardellenfilets, abgetropft
Saft von 1 Zitrone
6 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
150 g Thunfisch in Öl, abgetropft und zerkleinert
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Blumenkohlröschen in gesalzenem, sprudelndem Wasser al dente garen. Abgiessen, mit kaltem Wasser abkühlen, abtropfen lassen, und in eine Salatschüssel geben. Die Sardellenfilets mit dem Zitronensaft in einer Schüssel zu einer Paste zerdrücken, Olivenöl und Thunfisch zugeben. Durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Dressing über den Blumenkohl geben, und ½ - 1 Stunde kühl stellen. Mit Baguette servieren.

Servierzeit: ca. 20.15 Uhr

**Farfalle an Tomatensugo,
Räucherspeck und
schwarzen Oliven**

Zutaten (für 4 Personen als Vorspeise)

1 EL Olivenöl
100 g geräucherter Speck, gewürfelt, oder in Streifen geschnitten
1 frische Chili, entkernt und gehackt
250 g Tomaten, geschält und gewürfelt
2 dl Vollrahm
8 schwarze Oliven, entsteint, und in Rädli geschnitten
300 g Farfalle
25 g geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer
Basilikum-Blätter zum Dekorieren



Zubereitung

Das Öl in einem Topf erhitzen. Speck und Chili bei mittlerer Temperatur 5 Minuten leicht anbräunen. Die Tomaten zugeben, salzen und bei niedriger Temperatur 25 Minuten garen. Den Rahm einrühren, Olivenrädli begeben, und die Sauce bei sehr niedriger Temperatur eindicken lassen. Inzwischen die Farfalle in einem grossen Topf im Salzwasser al dente kochen. Abgiessen, zur Sauce geben und unter ständigem Rühren 30 Sekunden erhitzen. Mit dem Parmesan bestreuen, einem Basilikum-Blatt dekorieren, und in gewärmten Tellern servieren.

Servierzeit: ca. 20.45 Uhr

**Kabeljau-Rückenfilet
alla milanese**



Zutaten für 4 Personen:

4 Kabeljau-Rückenfilets à 120 – 150 g
1 Ei
Mehl
Paniermehl
Erdnuss-Öl zum ausbacken
1 Zitrone
Salz und weisser Pfeffer

Vorbereitung:

Fischfilets kurz unter Wasser abspülen und mit Küchenpapier abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, und mit etwas Zitronensaft (½ Zitrone) beträufeln. Ca. 15 Minuten marinieren.

Zubereitung:

Fischfilets mehlen, im Ei wenden und panieren. In reichlich Öl ausbacken bis die Fischfilets goldfarben sind, und innen noch saftig. Gelegentlich wenden. In der Mitte des gedünsteten Lauches anrichten. Ganz wenig Salz darüberstreuen. Mit einem Zitronen-Achtel dekorieren.

Servierzeit: ca. 20.45 Uhr

**Lauchgemüse
(anrichten um Fischfilet)**



Zutaten für 4 Personen:

2 Lauchstangen mittel
30 g Butter
Frischer Thymian
1 Gutsch Weisswein

Zubereitung:

Lauch putzen, längs halbieren. Nur die weissen und hellgrünen Teile in ca. 4 mm breite halbe Ringe schneiden. In Butter andünsten, mit Thymian-Blättchen, etwas Salz und weissem Pfeffer würzen. Einen Gutsch Weisswein beifügen. Der Lauch sollte noch etwas Biss haben (Kochzeit ca. 10 – 15 Min., die Kochflüssigkeit sollte fast vollständig eingekocht sein).

Den Lauch abtropfen und in die Mitte des Tellers geben. Mit einem Esslöffel einen kleinen Ring formen, und den Fisch in der Mitte anrichten. Mit einem Zitronen-Achtel anrichten.

Servierzeit: ca. 21.30 Uhr

Dreierlei-Melonen-Salat Mit Minze



Zutaten (für 4 Personen):

*1 kleine Wassermelone
1 orangefleischige Melone
1 grünfleischige Melone
1 Bd Pfefferminze
1 dl Portwein*

Zubereitung

Melonen halbieren, Kerne entfernen, Kugeln ausstechen. Ca 12 Pfefferminzblätter in feine Streifen schneiden. Mit dem Portwein unter die Melonenkugeln mischen, und kühl stellen.

Zum Servieren die Melonenkugeln in ein schönes, kleines Coupe-Glas füllen, Sauce verteilen, und mit einem ganzen Pfefferminzblatt dekorieren.