

Rezepte für: Chochette Röbi / 3. Juni 2024

Rettich-Röllchen mit Lachs und Frischkäse

Randencarpaccio mit Burrata und karamellisierten Pistazien

Spargelravioli an Safran-Zitronen-Butter

Seeteufel-Medaillon
mit Limetten-Ingwer-Salsa

Erdbeer Tiramisu im Glas

Weine

Sauvignon Blanc AOC
Weingut Goldwand Ennetbaden

Maienfelder Pinot Noir AOC
Martin Tanner

Rezeptideen:
Swissmilk, Betty Bossy, VegieVi, LandLiebe

Servierzeit: 19:00

Amuse-Bouche:

Rettich-Röllchen mit Lachs und Frischkäse



Zutaten: 4 Personen

1 - 2 grosse Rettich
200 g Rauchlachs-Tranchen
125 g Frischkäse mit Pfeffer (z. B. Cantadou)
1 EL Milch

Vor- und Zubereitungszeit: 30 Minuten

So wirts gemacht:

Mit dem Sparschäler vom Rettich längs 16-20 breite Streifen abschälen, auf der Arbeitsfläche auslegen.

Lachstranchen längs in gleich breite Streifen schneiden, auf Rettichstreifen verteilen.

Frischkäse mit Milch verrühren und den Lachs dünn damit bestreichen.

Rettich aufrollen, mit Zahnstochern fixieren.

Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Servierzeit:19:30

1. Vorspeise:

Randencarpaccio mit Burrata und karamellisierten Pistazien



Zutaten: für 4 Personen

2-4 grosse Knollen Randen gekocht
4 kleine Burratakugeln

6 TL Senf (mittelscharf oder scharf)
6 EL Zitronensaft
6 EL Olivenöl
6 TL Honig
Salz und Pfeffer

2 EL Pistazien (ungesalzen, geschält)
1 EL Zucker

2 Hände voll Rucola

Vor- und Zubereitungszeit: 0.5-1h

So wirds gemacht:

Die Randen schälen. Auf einem Gemüsehobel oder mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Werden sie nicht sofort verwendet, mit Klarsichtfolie gut decken.

Den Zucker in der Pfanne verflüssigen und gehackte Pistazien dazugeben. Verrühren und auf Backpapier auskühlen lassen. Falls die Pistazien zu sehr aneinander kleben, nochmal klein hacken.

Für die Vinaigrette den Senf, Balsamico, Olivenöl und Honig verrühren.

Die Randen Scheiben nebeneinander auf einem Teller platzieren und mit 2/3 der Vinaigrette beträufeln. Den Rucola als Nest in die Mitte platzieren und die Burrata Kugel oben drauf setzen. Mit der restlichen Vinaigrette begiessen und die karamellisierten Pistazien als Topping oben drauf streuen.

Mit frischem Baguette servieren.

Quelle: inspiriert von VegieVi

Servierzeit:20:00

2. Vorspeise:

Spargelravioli an Safran-Zitronen-Butter



Zutaten: für 4 Personen

Ravioli (16 Stk.)

1 Pastateig (gekauft oder selbst gemacht)

500 g grüne Spargeln, gerüstet

250 g (ohne Spitzen), halbiert und in 2-3 mm dicken Scheiben geschnitten

Die restlichen Spargel und die Spargelspitzen in 3-4 cm lange Stücke schneiden

Butter zum Dämpfen

Salz, Pfeffer

1 Ei, verquirlt

4 – 5 EL Sbrinz, gerieben

80 g – 100 g Frischkäse, z.B. Filona

30 - 50 g Butter

1 Zitrone, abgeriebene Schale

einige Safranfäden

Sbrinz, gehobelt zum Garnieren

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vor- und Zubereitungszeit: 1-1.5h

So wirds gemacht:

Füllung: Spargeln in der Butter andämpfen, mit Salz und Pfeffer würzen. 5-8 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt knapp weich dämpfen. In eine Schüssel geben, vollständig auskühlen lassen. Ei, Sbrinz und Frischkäse darunterermischen. Die Masse sollte nicht zu flüssig sein.

Pastateig portionenweise auslegen. Je einen gehäuften Teelöffel Füllung im Abstand von 6 cm auf die Hälfte des Teiges verteilen. Zwischenräume mit Wasser bepinseln. Zweite Teighälfte über den mit Füllung belegten Teig legen. Zwischenräume gut andrücken. Ravioli mit dem Teigrädli ausschneiden oder ausstechen. Auf ein bemehltes Küchentuch legen.

Die Spargelspitzen und die vorbereiteten Spargelstücke in Butter andünsten und abschmecken.

Zitronen-Butter: Butter in einer grossen Pfanne schmelzen, Salz, Pfeffer, Zitronenschale, und Safranfäden zugeben.

Ravioli in reichlich Salzwasser portionenweise 5-6 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen und in die Zitronen-Butter geben.

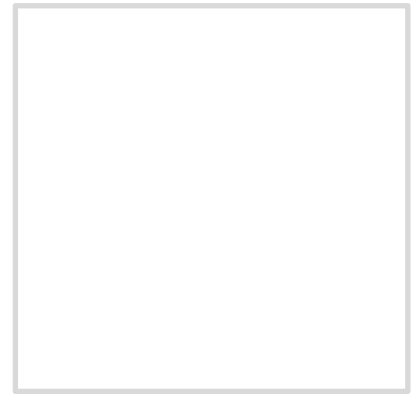
Ravioli in der Butter schwenken, anrichten und mit gehobeltem Sbrinz garnieren. Die Spargelspitzen und die Spargelstücke auf den Ravioli verteilen.

Quelle: swissmilk

Servierzeit:20:30

Hauptgang:

Seeteufel-Medaillon
mit Limetten-Ingwer-Salsa



Zutaten: für 4 Personen

Für den Fisch:
8 Seeteufel Medaillon, je ca. 80 g
Olivenöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer
1 Limette, abgeriebene Schale

1 Baguette

Vor- und Zubereitungszeit: 15-30 Min.

So wirds gemacht:

Fisch:
Öl in beschichteter Pfanne heiss werden lassen. Fischmedaillons beidseitig ca 2 Min. braten,
mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.
Limettenschale darüberstreuen und mit Salsa servieren.

Dazu ein frisches Baguette reichen.

Quelle: LandLiebe

Servierzeit:20:30

Beilagen:



Zutaten:

Für die Salsa:

2 Limetten, abgeriebene Schale und Saft

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, gepresst

4 cm Ingwer, geschält und fein gerieben

½ TL Salz, wenig Pfeffer

1 Bundzwiebel mit Grün in feinen Ringen

250 g Cherry-Tomaten, geviertelt

3 EL frischer Koriander, grob gehackt

Vor- und Zubereitungszeit: 15-30 Min.

So wirds gemacht:

Salsa:

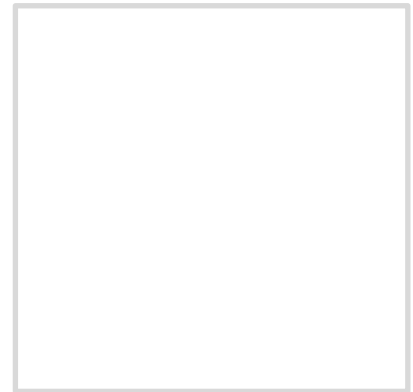
Limettenschale und -saft, Öl, Knoblauch, Ingwer und Sambal Oelek verrühren, würzen.

Bundzwiebel, Tomaten und Koriander unter die Sauce mischen.

Servierzeit:21:00

Dessert:

Erdbeer Tiramisu im Glas



Zutaten: für 4-6 Portionen

500 g Erdbeeren geputzt, plus Erdbeeren für Deko
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
2-3 Löffelbiskuits pro Glas
3 EL Zucker
1 Zitrone, Saft
1 Päckli Vanillezucker
1 dl Orangensaft
Minze zur Deko

Vor- und Zubereitungszeit: 30 min.

So wirds gemacht:

250 g Erdbeeren mit 2 EL Zucker pürieren, kaltstellen.

Mascarpone mit Quark, 2 EL Zucker, dem Zitronensaft und Vanillezucker verrühren.

250 g Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und unter die Mascarponecrème heben.

Schichten (pro Glas):

1-2 Löffelbiskuit in kleine Stücke schneiden und als erste Schicht in das Glas legen. Mit 2-3 TL Orangensaft betreufeln.

Auf die erste Lage der eine Schicht Mascarponecrème geben und eine Schicht vom Erdbeerpüree.

Danach einen weiteren Löffelbiskuit (in kleine Stücke geschnitten) verteilen und mit Orangensaft betreufeln.

Mit letzte Schicht Mascarponecrème dazugeben und darauf Schicht Erdbeerpüree verteilen. Mindestens 1h kühl stellen.

Zum Servieren mit Erdbeeren und Minze dekorieren.