



Menu

- Käse-Chnoblibrot mit Chorizo
- Salat-Bouquet auf Vanillespiegel
- Gefüllte Rindstättli mit Sweet-Chili-Sosse, Schnippelbohnen, Balsamico Rüepli und Bratkartoffeln
- Aprikosencreme

-Weine

- Weisswein : Mont sur Rolle
Rotwein : Valpolicella Ripasso

- Käse-Chnoblibrot mit Chorizo

- | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 500 g Käse gemischt grob gerieben | Den Käse (Greyerzer, Appenzeller oder andere Mischung) mit Ei, Butter, Senf, Zwiebeln und den Gewürzen gut vermischen. Das Brot längs halbieren und die Käsemischung auf den Schnittflächen verteilen. Mit Knoblauchscheiben, Zwiebelringen und Chorizowürfel belegen. Im Backofen bei etwa 200 Grad 15-20 Minuten backen. In Stücke schneiden und heiss servieren. | |
| 1 Ei verquirlt | | |
| 30 g Butter weich | | |
| 1 EL Senf (gehäuft) | | |
| 1 Zwiebel fein gehackt | | |
| Kräftige Gewürzmischung | | |
| Muskat, Pfeffer und Salz | | abschmecken |
| 1 Baguette oder Pariserbrot | | |
| 6 Knoblauchzehen in Scheiben | | |
| 1 Chorizo in Würfel | | |
| Zwiebelringe | | |

-Salat-Bouquet auf Vanillespiegel (4 Per.)

Knuspergarnitur

- | | |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 50 g Mehl | Für die Garnitur Mehl mit den restlichen Zutaten glattrühren. Masse in einen Spritzsack geben, ca. eine Öffnung von 2 mm abschneiden. Beliebige Formen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen. In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 8-10 Min. backen. Garnitur auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. |
| 1 Ei | |
| 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer | |

-Vanillespiegel

- | | |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 dl Halbrahm | Für den Vanillespiegel Rahm, Joghurt, Essig und Vanillemark gut verrühren, abschmecken. |
| 1 El Joghurt nature | |
| 1 El w. Balsamicoessig | ausgeschabtes Mark |
| 1 Vanilleschote | |
| Salz, Pfeffer | |

-Salat

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2 Salatgurken | Gurken streifenförmig abschälen, in verschiedene grosse Stücke schneiden Gurkeninneres entfernen, Gurkenstücke innen und aussen würzen, mit diversem Salat und Sprossen füllen. Wenig Sauce auf Teller geben, Gurkenstücke daraufsetzen, würzen, restliche Sauce und Knuspergarnitur dazu servieren |
| Salz, Pfeffer | |
| 50 gr. Blattsalat | |
| div. Salate und Sprossen | |

-Gefüllte Rindstätzli (4 Per.) mit Sweet-Chili-Sosse, Schnippelbohnen, Balsamico Rüeblli und Bratkartoffeln nach Gusto

2 Stk. Bundzwiebeln mit dem Grün
1 Chilischotte
600 g Hackfleisch (Rind)
2 EL grobkörniger Senf
1 TL Paprika
1 TL Salz
wenig Pfeffer
Öl zum Braten
140 g rezenter Gruyere

Bundzwiebeln fein hacken, Chili entkernen, fein hacken, Käse in kleine Stücke würfeln, alles mischen und in 4 Portionen teilen.
Hackfleisch mit dem Senf, Paprika, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Von Hand gut kneten bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbunden hat. Mit nassen Händen in 4 grosse Tätschli formen, flach drücken, je eine Portion Käsemasse in die Hackfleischmitte verteilen. Mit Fleischmasse umschliessen, und zu Tätschli formen.
Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Tätschli beidseitig je 6 Min. braten. Warmstellen.

-Sweet-Chili-Sosse

2 rote Chili
3 Knoblauchzehen
120 ml Wasser
3 EL Apfelsaft
120 ml Weissweinessig
70 g Kokosblütenzucker
1 TL Salz

Chili und Knoblauchzehen würfeln und mit dem Wasser und Apfelsaft fein pürieren. Mit dem Weissweinessig, Kokosblütenzucker und Salz mischen, ca. 3 Min köcheln. Ev. mit etwas Speisestärke binden.

-Schnippelbohnen (4 Per.)

400 g frische Bohnen
2 Schalotten
1 EL weiche Butter
300 ml Gemüsefond
2 Zweige Petersilie
1 Zweig Bohnenkraut
1 EL Mehl
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kräuter hacken. Die weiche Butter mit Mehl verkneten und kaltstellen. Bohnen putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Dann in Salzwasser ca. 5 Min. kochen und kalt abschrecken. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und im Olivenöl anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und mit der Mehlbuttermischung abbinden. Dann die gehackten Kräuter und Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Das Gemüse sollte leicht schlotzig sein.

-Balsamico-Rüeblli (Garnitur)

1 kg Rüeblli
Salz, Zucker
Olivenöl, Butter
2 EL Aceto Balsamico
Rohrzucker

Rüeblli rüsten, ganz in Salzwasser und einer Prise Zucker knapp weichkochen, abschrecken. Je nach Grösse halbieren oder vierteln. In einer Bratpfanne die Rüeblli im Olivenöl-Butter Gemisch langsam anbraten und mit Balsamico und Rohrzucker würzen und karamellisieren lassen.

-Bratkartoffeln nach Gusto

-Aprikosencreme (4 Per.)

500 g Aprikosen
2 EL Ahornsirup
1 EL Wasser
400 g griechischer Jogurt nature
150 g Rahmquark
3 EL Ahornsirup
1 Limette
3 Zweige Pfefferminze

Aprikosen vierteln, mit dem Ahornsirup und dem Wasser zugedeckt in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. weichkochen, auskühlen
Jogurt, Quark und Ahornsirup verrühren, Limette heiss abspülen, trocknen
ganze Schale dazu reiben. Die Hälfte der Aprikosen daruntermischen, Creme in die Schalen verteilen, restliche Aprikosen darauf verteilen.
Pfefferminzblätter fein zupfen, darüberstreuen.

a Guete