

Apèro - Schinken- Käserollen

Zutaten:

1 Kuchenteig
4 Scheiben gekochter Schinken (100g)
120 g Gouda (oder Edamer etc.) ebenfalls ca.4 Scheiben
1/2 TL getrockneter Oregano

Zubereitung

Teig mit Schinken und Käsescheiben belegen und mit Oregano bestreuen. Von der langen Seite her aufrollen, Rand gut andrücken und mit einem scharfen Messer in 12 Scheiben schneiden. Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen. Schnecken auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen. Schnecken im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 min. backen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Falsche Schnecken (für 6 Personen)

225 g weiche Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Schalotten oder kleine Zwiebeln
3 Bund Petersilie (oder Bärlauch)
4-5 Knoblauchzehen
36 große Champignons

Zubereitung:

- 1 Die weiche Butter in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und so lange rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden.
- 2 Die Schalotten oder Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Beides zur Butter geben. Den Knoblauch dazupressen. Alles sehr gut mischen.
- 3 Die Champignons kurz unter kaltem Wasser spülen und die Stiele sorgfältig herausdrehen oder mit einem Küchenmesser herausschneiden. Die Köpfe großzügig mit der Kräuterbutter füllen. Die Pilze in eine Gratinform setzen.
- 4 Die <<falschen>> Schnecken auf der mittleren Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 20-25 min. Backen. Mit frischem Baguette servieren, das in die geschmolzene Butter getaucht wird.

Bärlauchsuppe

6 TL Mandelblättchen
3 kleine Zwiebeln (Schalotten)
150 g Bärlauch
6 Teelöffel Butter
6 Teelöffel Mehl
1.5 l Gemüsebrühe
12 Esslöffel Rahm
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat

Zubereitung:

6 Teelöffel Mandelblättchen rösten. 3 kleine Zwiebeln (Schalotten) fein würfeln. 150 g Bärlauch in Streifen schneiden. Die gewürfelten Zwiebeln (Schalotten) in 6 Teelöffel Butter dünsten, mit 6 Teelöffel Mehl bestäuben, anschwitzen. 6 Esslöffel Bärlauch um am Ende zu Besten auf die Seite legen. Die anderen Bärlauchstreifen zufügen. Unter Rühren mit 1.5 l Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen. 12 Esslöffel Rahm einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen, pürieren.

gebratene Spargeln

750 g grüne Spargeln / weisse Spargeln

1 1/2 Schalotte

1 1/2 Knoblauchzehe

7 Esslöffel Olivenöl

Salz

3 Esslöffel Balsamicoessig

schwarzer Pfeffer auf der Mühle

Zubereitung:

1 Die Spargel kurz waschen. Das untere Drittel der Spargelstangen groszügeig abschneiden, das Schälen erübrigt sich bei frischen grünen Spargeln. Dann die Stangen der Länge nach halbieren und schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

2 Die Schalotte und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. (Den Knoblauch auf keinen Fall in die Knoblauchpresse)

3 In der Bratpfanne oder im Wok das Olivenöl erhitzen. Die Spargel beifügen, leicht salzen und unter häufigem Wenden etwa 5 min. Braten. Nach der Hälfte der Bratzeit die Schalotte und der Knoblauch beifügen. Am Schluss die Spargeln mit Balsamicoessig und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Rinderfilet im Blätterteig

Zutaten:

700 g Rinderfilet am Stück

Öl zum braten

Salz

Pfeffer

300 g Champignons

2 Schalotten

40 g Butter

400 g Blätterteig

4 Scheiben geriebenes Weissbrot

2 EL fein gehackte glatte Petersilie

1 Ei

Mehl für Arbeitsfläche

Alufolie

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Öl in einer grossen Pfanne von allen Seiten ca. 10 min anbraten. Abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons putzen, die Schalotten schälen und beides in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne mit Butter etwa 5 min. Braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, etwa 10 cm länger und dreimal so breit wie das Filet. Die abgekühlten Pilze mit dem Weissbrot und der Petersilie mischen. Ein Drittel der Masse auf einer Hälfte des Blätterteigs als Auflage für das Filet verteilen. Das Filet auf die Pilzmasse setzen und die restliche Masse auf dem Blätterteig verteilen.

Das Ei mit 2 EL Wasser verquirlen und die Ränder des Blätterteigs damit bestreichen. Den Blätterteig über das Filet legen und an den Rändern fest andrücken. Mit Ei bepinseln und für 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das Blätterteigfilet 25 min im Backofen backen. Wenn der Blätterteig rundherum schön goldbraun ist, das Filet aus dem Backofen nehmen. und servieren.

Vanille-Schichtcreme mit Himbeeren (15 min.)

600 g frische oder tiefgekühlte Himbeeren
ca. 300 g Himbeerkonfitüre
750 g Vanillejoghurt
225 g Crème fraîche
3 Päckchen Bourbon-Vanillzucker
75 g Zucker
1/8 l Rahm

- 1 Tiefgekühlte Himbeeren antauen lassen. Einige schöne Beeren für die Garnitur beiseite legen.
- 2 In einem kleinen Topf die Himbeerkonfitüre erhitzen. Vom Feuer ziehen, die Himbeeren darunterrühren und abkühlen lassen.
- 3 Joghurt, Crème fraîche, Vanillzucker und Zucker glatt rühren. Den Rahm steif schlagen und darunterziehen.
- 4 Die Hälfte der Himbeeren in 6 Dessertgläser oder -schalen verteilen. Die Hälfte der Joghurtcreme darübergeben, dem Glasrand entlang die restlichen Himbeeren verteilen und mit der restlichen Crème bedecken. Kühl stellen.
- 5 Vor dem Servieren die Schichtcreme mit den beiseite gelegten Himbeeren garnieren.

Weine

Weisswein: aus dem Schützenhause

Rotwein: Italienischer Rotwein - Ampelo MALVASIA NERA SALENTO