

Zucchini mit Thoncreme



Zubereitungszeit

20 Minuten backen + ca. 20 Minuten Zubereitung

ZUTATEN

- 8 Zucchini, mittelgross
- 6 Esslöffel Olivenöl, zum Bestreichen
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 200 g Thon, abgetropft gewogen
- 200 g Ricotta
- 2 Teelöffel Kapern, gehäuft
- 5 Zweige Petersilie, glattblättrig

ZUBEREITUNG

Ergibt 40–44 Stück

- 1** Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2** Den Stielansatz der Zucchini entfernen und die Früchte ungeschält der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Ofenblech legen. Mit dem Olivenöl bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- 3** Die Zucchini im 200 Grad heissen Ofen in der Mitte etwa 20 Minuten backen, bis sie weich und ganz leicht gebräunt sind. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
- 4** Für die Füllung Thon, Ricotta, wenig Salz und reichlich frisch gemahlene Pfeffer in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Kapern und die Petersilieblätter hacken und beifügen. Wenn nötig nachwürzen.
- 5** Die Zucchettis Scheiben mit der Thoncreme bestreichen, aufrollen und mit Cocktailspiesschen fixieren. Bis zum Servieren mit Klarsichtfolie bedeckt bei Zimmertemperatur aufbewahren.
Die Zucchini können Bestandteil eines Antipasti-Buffets sein oder man serviert sie mit einem kleinen Salat als Vorspeise.
Was man vorbereiten kann:
Die Zucchini können gut 1/2 Tag im Voraus fixfertig zubereitet werden. Falls man sie im Kühlschrank aufbewahrt, mindestens 1 Stunde vor dem Servieren herausnehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

«Knuspriger» Tomatensalat



ZUTATEN

- 1.2 kg Tomaten, aromatisch, z.B. Costoluto oder Cuor di Bue
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 5 EL Balsamicoessig
- 8 EL Olivenöl

Zum Bestreuen

- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Scheibe Toastbrot
- 100 g Mandelkerne, geschält
- 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1 Die Tomaten kurz kalt spülen, mit Küchenpapier trockentupfen, den Stielansatz entfernen und die Früchte in dünne Scheiben schneiden. Auf einer grossen Platte fächerartig anrichten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Essig sowie Olivenöl beträufeln.

2 Die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und hacken. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein hacken. Das Toastbrot in aller kleinste Würfelchen schneiden.

3 In einer beschichteten Bratpfanne die Mandelkerne ohne Fettzugabe leicht rösten. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

4 In der gleichen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Brotwürfelchen und den Knoblauch hineingeben und knusprig rösten. In ein Schüsselchen geben und die Petersilie beifügen. Die abgekühlten Mandeln nicht zu fein hacken und ebenfalls untermischen.

5 Unmittelbar vor dem Servieren die Mandelmischung über den Tomatensalat streuen. Sofort servieren, weil die Brotwürfelchen sonst weich werden.

Was man vorbereiten kann:

Die Knuspermischung kann 1/2 Tag, der Tomatensalat etwa 2 Stunden im Voraus zubereitet werden; beides getrennt aufbewahren, weil sonst die Knuspermischung auf dem Salat weich wird.

Kalbsfilet in Blumenpfeffer an Rosenkäsefonduta



Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 60 Minuten garen

Zutaten

1,2 kg Kalbsfilet am Stück

Salz

Pfeffer

4 EL Öl zum Braten

4 EL Blumenpfeffer

Rosenkäsefonduta

300 g Rosenkäse

4 EL Weisswein

2 dl Vollrahm

2 Eigelb

Zubereitung

- 1.** Ofen auf 80 °C vorheizen. Platte und Teller mitwärmen. Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze im Öl ca. 8 Minuten rundum anbraten. Auf die gewärmte Platte legen. In der Ofenmitte ca. 60 Minuten garen lassen.
- 2.** Für die Sauce Käse entrinden, in Würfelchen schneiden. Wein darüber giessen. 20 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Rahm und Eigelb in eine Schüssel geben. Über einem warmen Wasserbad unter Rühren so lange erwärmen, bis die Fonduta sämig und glänzend ist. Vorsichtig mit Salz abschmecken.
- 3.** Blumenpfeffer auf Backpapier verteilen. Filet in der Pfeffermischung wenden. Fleisch in dicke Tranchen schneiden. Mit der Sauce anrichten.

Weißweinrisotto



Zubereitungszeit:

etwa 40 Minuten

Dazu passendes **Broccoli**.

Zutaten

1 l Hühnerfond
2 Zwiebel
1/2 Stange Staudensellerie
60 g Butter
800 g Risotto-Reis (Arborio)
1 Flasche trockener Weißwein
100 g Parmesan
80 g Butter
Gewürze: Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Fond in einem separaten Topf erwärmen (sollte leicht sieden).
Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Sellerie fein würfeln.
Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Sellerie darin glasig dünsten, dann den Reis unter Rühren ebenfalls glasig andünsten.
2. Mit einem Glas des Weines ablöschen und nach und nach den restlichen Wein zugeben.
Sobald der Wein verkocht ist, schöpfkellenweise den Fond zugeben und nach und nach bei niedriger Hitze einkochen lassen.
3. Parmesan reiben.
4. Sobald das Risotto samtig ist, der Reis aber noch etwas Biss hat (etwa 30 Minuten), den Topf vom Herd nehmen, Parmesan und restliche Butter untermischen, 2 Minuten durchziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und rasch servieren.

Apfel-Scheiterhaufen



Zubereitungszeit

25 Minuten + 20 Minuten backen

Zutaten

100 g süßes Hefengebäck oder
Rosinenbrötchen, altbacken
4 Bio-Zitronen
4 Äpfel, z. B. Golden Delicious
40 g Mandelstifte
12 EL Rahm
12 EL Milch
6 EL Zucker
4 Eier

Vanillesauce

2 Vanilleschote
8 dl Milch
4 Eigelbe
2 TL Maisstärke
12 EL Zucker

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Für die Sauce die Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen mit Milch verrühren, aufkochen. Eigelbe, Maisstärke und Zucker verrühren. Kochend heiße Milch unter Rühren begeben, alles zurück in die Pfanne geben. Unter Rühren kurz vor den Siedepunkt bringen. Schote entfernen. Sauce auskühlen lassen.

2. Hefengebäck oder Rosinenbrötchen in Würfelchen schneiden. Wenig Zitronenschale fein dazureiben. Äpfel ungeschält vierteln und in feine Scheiben schneiden. Mandeln begeben. Alles mischen. Masse in die Förmchen füllen.

3. Rahm, Milch, Zucker und Eier verquirlen. Über die Scheiterhaufen giessen. Im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Zum Servieren mit einem Messerchen vom Formenrand lösen. Auf Tellern anrichten. Mit Vanillesauce umgiessen.