

Melonensalat mit Ziegenfrischkäse

Erbsen-Bisque mit Lavendel-Crème-fraîche

Thunfischsteak auf Fenchelrisotto

Limoncello Mousse

Melonensalat

		Melonen nach Gusto
200	gr	Zwiebeln (mild, wenn möglich rot)
1	dl	Balsamico Essig
1	dl	Olivenöl
		Salz, Pfeffer, Chili
		Pfefferminze
200	gr	Ziegenfrischkäse

Melonen in Würfel schneiden, Zwiebeln relativ grob hacken, abschmecken und mit Frischkäsenocken garnieren.

Dazu passt trockenes italienisches Apérobröt

Fenchel Risotto

1.5	lt	Gemüsebouillon
6		Schalotten gehackt
3		Knoblauchzehen gehackt
4	EL	Olivenöl
300	gr	Fenchel
500	gr	Risottoreis
evtl. wenig		Ricard
50	gr	Butter
100	gr	Parmesan gerieben

Fenchelrisotto zubereiten und nach belieben ganz vorsichtig mit Ricard abschmecken

Thun- oder Schwertfisch Steak

Steak würzen, braten oder grillieren und mit dem Risotto anrichten

Erbsen-Bisque mit Lavendel-Crème-fraîche



Zutaten

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Erbsen-Bisque

500 g Erbsen gefroren oder frisch
gepult

200 g Schalotten

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl extra vergine

450 ml Vollmilch

150 ml Vollrahm

250 ml Gemüse- oder Geflügelfond

200 g frische Spinatblätter

Meersalz, schwarzer Pfeffer

Lavendel-Crème-fraîche

250 ml Vollrahm

2 Lavendelzweige

200 ml Crème fraîche

Traubenkern- oder Rapsöl,
kaltgepresst

Zubereitung

- 1 Erbsen in viel kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren, abgessen und in kaltem Wasser abschrecken.
- 2 Schalotten und Knoblauch schälen und grob hacken. Im Olivenöl unter Umrühren anschwitzen, bis sie weich sind. Milch und Rahm zufügen, aufkochen. Bei kleiner Hitze auf die Hälfte reduzieren, Fond zugeben.
- 3 Die Hälfte der Erbsen zugeben und alles im Mixer pürieren. Abschmecken. In eine Schüssel geben und rasch abkühlen: entweder in den Kühlschrank oder in Eiswasser stellen.
- 4 Spinatblätter abspülen und in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren. In Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen. Zusammen mit den restlichen Erbsen zu einem feinen Püree mixen.
- 5 Die Hälfte davon in die gekühlte Bisque einrühren und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

- 6** Vollrahm zusammen mit den Lavendelzweigen aufkochen. Bei kleinem Feuer auf zirka die Hälfte der Menge einköcheln. Vollständig abkühlen lassen.

- 7** Mit einem Handmixer die Crème fraîche fest schlagen, mit dem Lavendelrahm mischen und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Kühl stellen.

- 8** Aus dem Erbsen-Spinat-Püree mit zwei Kaffeelöffeln Nocken abstechen. In die Mitte von tiefen Tellern geben und die Bisque rundherum eingiessen.

- 9** Etwas Lavendel-Crème-fraîche darübergerben und Josty-Traubenkernöl oder Rapsöl darüberträufeln. Kalt oder warm geniessen.

<https://bellevue.nzz.ch/kochen-geniessen/erbsen-bisque-mit-lavendel-creme-fraiche-rezept-von-richard-kaegi-ld.1807466>

Limoncello Mousse

Ein Sprichwort besagt „Wenn man seinen Geschmack bildet, schmecken Zitronen besser als Zuckerwatte.“ Als Kind hätte ich sicherlich eher zur Zuckerwatte gegriffen, obwohl ich immer hemmungslos mit dem klebrigen Zeug überfordert war (ich würde jetzt die Zuckerwatte wahrscheinlich niemals mehr aus meinem Bart befreien können). Heute bevorzuge ich wirklich den Geruch und den Geschmack von Zitronen. Daher bekommt dieses Dessert nicht nur einen ordentlichen Schuss Zitronenlikör, sondern auch frischen Zitronensaft verabreicht.

Zutaten

- 75 g Cantuccini
- 100 ml Limoncello
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 250 g Sahne
- 75 g Zucker
- 1/2 Zitrone
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 1/2 Pck. Vanillesoßenpulver ohne Kochen

Anleitungen

- Cantuccini grob zerbröseln und auf Gläser aufteilen
- 50 ml Limoncello darauf träufeln
- Quark, Mascarpone, Zucker, restlichen Limoncello verrühren
- Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen
- Zitronenabrieb und Zitronensaft unter die Quarkmasse rühren, Soßenpulver unterrühren
- 125 ml Sahne steif schlagen und unterheben
- Creme auf die Gläser verteilen (am besten mit einem Spritzbeutel) und kühl stellen
- Vor dem Servieren restliche Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit einem Spritzbeutel in die Gläser spritzen

<https://www.patrickrosenthal.de/limoncello-mousse/>

