



Apéro

Papaya Cocktail
Apéro Spiessli

Vorspeise

Kohlräbli Carpaccio

Hauptgang

Ravioli di ricotta e spinaci / al gorgonzola
Ravioli di carne / al pomodoro
Ravioli di formaggio / alla salvia

Dessert

Zwetschgen Tiramisu



Papaya Cocktail

Zutaten 4 Gläser:

1 Reife Papaya (ca. 600g)
300ml Orangensaft
30ml Limettensaft
50ml Zuckersirup
500ml Mineralwasser
8 Eiswürfel

Zubereitung:

Papaya halbieren und die Kerne entfernen. Aus dem Fruchtfleisch mithilfe eines Kugelausstechers 24 Kugeln von etwa 2cm ausstechen und kühl stellen.

Papayahälften schälen und das Fruchtfleisch im Mixer fein pürieren. In eine Karaffe geben und den Orangensaft, den Limettensaft und den Zuckersirup zufügen. Alles gut mischen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit dem gekühlten Mineralwasser aufgiessen. Je zwei Eiswürfel und sechs Papayakugeln in jedes Glas geben und mit der Limonade auffüllen. Sofort servieren.



Apéro Spiessli

Appenzeller-Würfel
Salamischeiben
Gürklistückli
Zahnstocher

Zubereitung:

Gürkli in Salamischeibe legen und abwechselungsweise mit den Käsewürfel auf Zahnstocher stecken.



Kohlrabi Carpaccio

Zutaten für 4 Personen:

1 Kohlräbli
50g Serranoschinken
50g Parmesan am Stück
1 Zitrone
Salz
Frisch gemahlener/gestossener rosa
Pfeffer
5EL Olivenöl
Glatter Peterli, geschnitten für Garnitur

Zubereitung:

1. Kohlräbli schälen und dünn hobeln. Kurz (muss noch Biss haben) blanchieren und abschrecken. Trocken tupfen, abkühlen lassen.
2. Die Kohlräblischeiben hübsch auf einem Teller anrichten. Den Schinken klein zupfen und über dem Kohlräbli verteilen. Den Parmesan hobeln und ebenfalls verteilen.
3. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl darüber verteilen und mit dem Peterli garnieren.



Ravioli di ricotta e spinaci / al gorgonzola

Zutaten für 28 Ravioli (4 pro Sorte pro Pers.)

4 Nudelblätter plus 2 x ½ von Nudelblatt
Ravioli Schablone, Täschler od. Teigrädli
100g Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt
und grob gehackt
ca. 70g Ricotta in Stücken
30g Parmesan
etwas Muskatnuss
Salz und Pfeffer

Zubereitung Ravioli:

1. Alle Zutaten roh mischen und gut würzen, kühlstellen.
2. Nudelteig nicht zu fest füllen, Ränder mit Wasser bestreichen, gut verschliessen. 1h trocknen lassen (mit Schablonen oder Täschler nach Anweisung vorgehen).
3. Ravioli in kochendem Salzwasser ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.

Zutaten Gorgonzolasauce

3dl Halbrahm
150g Gorgonzola
2 EL Parmesan gerieben
Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung Gorgonzolasauce:

1. Halbrahm aufkochen und Gorgonzola darunter mischen
2. Parmesan zugeben und würzen



Ravioli di carne /al pomodoro

Zutaten für 28 Ravioli (4 pro Sorte pro Pers.)

4 Nudelblätter plus 2 x ½ von Nudelblatt
Ravioli Schablone, Täschler od. Teigrädli
70g rohe Schweinsbratwurst od.
Luganighe
50g Mortadella
30g Mascarpone
1EL Kaffeerahm
Italienische Kräutermischung
Pfeffer

Zubereitung Ravioli:

1. Alle Zutaten roh gut mischen und würzen, kühlstellen.
2. Nudelteig nicht zu fest füllen, Ränder mit Wasser bestreichen, gut verschliessen. 1h trocknen lassen (mit Schablonen oder Täschler nach Anweisung vorgehen).
3. Ravioli in kochendem Salzwasser ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.
4. Parmesan gerieben.

Zutaten Tomatensauce

2EL Öl
1 Zwiebel
½ Bund glatter Peterli gehackt
10 Blätter Basilikum
2 Dosen Pelati (400g) gehackt.
ca. 6-8 getrocknete, in Öl eingelegte
Tomaten, gehackt
Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker

Zubereitung Tomatensauce:

1. Zwiebel, Peterli, Basilikum in Öl andämpfen
2. Tomaten begeben und würzen und ca. 20 Min. köcheln lassen



Ravioli di formaggio / alla salvia

Zutaten für 28 Ravioli (4 pro Sorte pro Pers.)

4 Nudelblätter plus 2 x ½ von Nudelblatt
Ravioli Schablone, Täschler od. Teigrädli
100g Ricotta in Stücken
30g Fontina, gerieben
20g Parmesan, gerieben
1-2EL Milch
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Ravioli:

1. Alle Zutaten roh gut mischen und würzen, kühlstellen.
2. Nudelteig nicht zu fest füllen, Ränder mit Wasser bestreichen, gut verschliessen. 1h trocknen lassen (mit Schablonen oder Täschler nach Anweisung vorgehen).
3. Ravioli in kochendem Salzwasser ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.
4. Parmesan gerieben.

Zutaten Salbeibutter:

10-15 Blätter Salbei
100g Butter

Zubereitung Salbeibutter:

1. Salbeiblätter und Butter erwärmen und die Blätter leicht rösten lassen
2. Sofort über die heissen Ravioli verteilen



Zwetschgen-Tiramisu

Zutaten Kompott für 6 Gläser:

1kg Zwetschgen

1 Zitrone

50g Zucker

1 Zimtstange

150g Guetzli knusprig, grob zerbröckelt
(Sablés oder Shortbread)

Zutaten Creme für 6 Gläser:

500g Halbfettquark

250g Mascarpone

50g Zucker

1 Vanilleschote ausgekratzt



Zubereitung:

1. Zwetschgen vierteln (1-2 Zwetschgen für Deko fein scheibeln) und mit Zitronensaft, Zucker und Zimtstange in Pfanne geben und aufkochen. Solange leise kochen bis die Zwetschgen zu zerfallen beginnen und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Die Zimtstange entfernen und das Kompott, falls nötig, mit Stampfer etwas zerdrücken. Auskühlen lassen.
2. Für die Creme alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schwingbesen gut verrühren.
3. Creme, Kompott und Brösmeli abwechslungsweise in mehreren Schichten in Gläser füllen. Mit einer Schicht Brösmeli abschliessen. Mit einem feinen Scheibchen roher Zwetschge dekorieren. Bis zum Servieren kühlstellen.