



Apéro

Quitten-Orangen Sekt
Lachs-Avocado-Crostini

Vorspeise

Peperoni-Tatar

Hauptgang

Kalbsragout an Wermutsauce
Knöpfli

Dessert

Exotisches Schoggimousse

Quitten-Orangen-Sekt

Zutaten:

Orangen-Quitten-Sirup

6dl Sekt oder Moscato ohne Alkohol

Zubereitung:

1EL Sirup in ein Sektglas geben
und mit Sekt oder Moscato auffüllen

Lachs-Avocado-Crostini

Vor- und zubereiten ca. 15 Minuten
ergibt ca. 18 Stück

200 g geräucherter Lachs in Tranchen

1 Avocado in Stücken

100 g Crème fraîche

¼ TL Fleur de Sel

wenig Pfeffer

1 Pagnol Rustique (ca. 308 g) in ca. 18
Scheiben, getoastet

1 EL glattblättrige Petersilie, grob
geschnitten

Die Hälfte des Lachses in Würfeli schneiden. Avocado mit einer Gabel zerdrücken.
Lachswürfeli und Crème fraîche daruntermischen, würzen.

Lachs-Avocado-Masse auf die Brotscheiben verteilen, mit den restlichen Lachstranchen und
Petersilie garnieren.

Peperoni-Tatar

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleine rote Peperoni
- 1 kleine gelbe Peperoni
- 2 hartgekochte Eier
- 1 EL Kapern
- 1 Bund glattblättriger Peterli
- 1 EL Mascarpone
- 1 EL griechischer Joghurt oder saurer Halbrahm
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Spritzer Tabasco oder 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- 50g Rucola oder anderer grüner Salat
- 1 EL Balsamicoessig
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Peperoni schälen und putzen. In feine Streifen und dann in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.
2. Die harten Eier schälen und würfeln. Kapern warm abspülen. Peterli abzupfen und hacken. Alles zu den Peperoni geben.
3. Mascarpone, Joghurt od. saurer Halbrahm, Senf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco oder Cayennepfeffer glatt rühren. Alles mit den Peperoni mischen. Evtl. nachwürzen.
4. Den Rucola waschen und gut abtropfen.
5. In einer Salatschüssel den Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen.
6. Zum Servieren ein Förmchen etwas seitlich auf einen Teller setzen und mit dem Peperoni-Tatar füllen, Form sorgfältig abheben und für die nächste Portion kurz kalt abspülen.
7. Den Salat mit der Balsamicosauce mischen und neben dem Peperoni-Tatar anrichten.

Kalbsragout an Wermutsauce

Zutaten für 4 Personen:

1 grosse Zwiebel, ½ Knoblauchzehe
1 grosse Karotte
1 Stück Knollensellerie in der Grösse der Karotte
1 Zweig Rosmarin
½ Bund Majoran
1Kg Kalbsragout
Salz, Pfeffer
2EL Bratbutter, 1EL Butter
2 gehäufte EL Tomatenpüree
3dl Wermut (z.B. Noilly Prat)
4dl Hühnerbouillon
150gr. Crème fraîche

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch schälen und fein hacken. Karotte und Sellerie ebenfalls in Würfelchen schneiden. Rosmarinnadeln und Majoranblättchen hacken.
2. Das Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf oder Dampfkochtopf die Hälfte der Bratbutter kräftig erhitzen und das Kalbfleisch portionenweise anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen.
3. Die Hitze reduzieren und im gleichen Topf die Butter aufschäumen lassen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Sellerie und die Kräuter andünsten. Tomatenpüree kurz mitrösten und alles mit dem Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit einen Drittel einkochen lassen. Dann die Bouillon beifügen. Das Fleisch wieder dazugeben und zugedeckt auf kleinem Feuer 1 ½ – 1 ¾h (im Dampfkochtopf halbe Kochzeit) schmoren lassen bis das Ragout mit einer Gabel zerteilt werden kann.
4. Crème fraîche mit etwas heisser Saucenflüssigkeit gut verrühren und zum Ragout geben. Dieses nochmals 5 Minuten kochen lassen.

Knöpfli

Zutaten:

Migros-Knöpfli Mehl
Eier
Milch
Salz
Butter

Zubereitung:

Zubereitung von 10 Portionen als Beilage gemäss Verpackung.

Exotische Schoggimouse

Für 4 Gläser von je. ca. 1 ½ dl

100g dunkle Schokolade, in Stücken
2dl Vollrahm, knapp steif geschlagen
100g Mascarpone
2 EL Puderzucker
2 EL Kokosraspel
½ Granatapfel, Kerne ausgelöst

Schokolade in einer dünnwandigen Schlüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren. Schlüssel herausnehmen, etwas abkühlen.

Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Mousse in Gläser füllen, zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

Mascarpone und Puderzucker glatt rühren, Kokosraspel daruntermischen, auf die Mousse verteilen, Granatapfelkerne darauf verteilen

Tipp: Statt dunkler Schokolade, dunkle Chili-Schokolade verwenden