



Apfelschaumwein auf Eis Zuccetti - Häppchen

Dattelsuppe

Ital. Blätterteig-Pastete Frühlingsalat

Cheesecake - Schnitten



Apfelschaumwein auf Eis

(für 8 Personen)

5	Orangen
8	Passionsfrüchte
	Crushed Eis
4 Zweige	Pfefferminze
8 dl	Cidre oder Apfelsaft, gekühlt

Zubereitung:

4 Orangen auspressen. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmarm herauskratzen, durch ein Sieb streichen. Saft auffangen und mit Orangensaft mischen.

Restliche Orange in feine Scheiben schneiden. Mit Eis und Minzeblättchen abwechslungsweise in hohe Gläser füllen.

Orangen- und Passionsfruchtsaft darauf verteilen. Mit Cidre oder Apfelsaft auffüllen.



Zucchini- Häppchen

Ergibt 24 Stück für 8 Personen als Apérobeilage

- 2 - 3 mittlere Zucchini
- Olivenöl zum Braten
- etwas Kräuter-oder Meersalz aus der Mühle
- 4 kleine Cherrytomaten
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Tête-de-Moine-Rosetten
- 2 Scheiben Räucherlachs
- 2 Frühlingszwiebeln, wenig frische Kresse
- 8 Scheiben Coopa oder kleine Bündnerfleischscheiben
- 8 Basillikumblättchen

Jede Zucchini in 8 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Zucchettischeiben portionenweise beidseitig etwa 3 Minuten in Olivenöl braten. Nach dem wenden leicht salzen. Auf Küchenpapier auslegen.

Cherrytomaten halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tête-de-Moine-Rosetten der Länge nach ebenfalls halbieren 8 Zucchettischeiben mit jeweils $\frac{1}{2}$ Käserosette sowie $\frac{1}{2}$ Cherrytomate belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die nächsten 8 Zucchettischeiben mit $\frac{1}{4}$ Scheibe Räucherlachs sowie 1 hauchdünn aufgeschnittenen Frühlingszwiebelscheibe belegen, mit wenig Kresse garnieren und ebenfalls mit einem Zahnstocher fixieren. Die letzten Zucchettischeiben mit je 1 Scheibe Coopa oder Bündnerfleisch sowie je 1 Basillikumblättchen belegen und ebenfalls fixieren.

Weitere Belagsvarianten: Rohschinken mit Baumnusshälften oder Kräuterfrischkäse mit Dörrotomatenscheiben



Dattelsuppe

8 kleine Portionen

6 - 7	frische Datteln
1	Kartoffel
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1 TL	Curry
1 dl	Weisswein
7 dl	Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer
1 dl	Vollrahm
½ Becher	Crème-fraîche

Datteln, Kartoffeln und Zwiebeln klein schneiden und in einem mittelhohen Topf mit Olivenöl andünsten und mit Curry würzen. Mit dem Wein und der Gemüsebouillon ablöschen.

Die Suppe bei mittlerer Stufe ca. 30 Minuten köcheln lassen und dann gut pürieren.

Vollrahm steif schlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Crème-fraîche und Kräutern garnieren.



Ital. Blätterteig-Pastete

Für 4 Personen

400 g	Gehacktes Rindfleisch
2	Tomaten
Je 1	gelbe und grüne Peperoni
	Basilikum
1	Zwiebel
1 EL	Bratbutter
	Salz und Pfeffer
1	Blätterteig Rechteckig
1	Mozzarellakugel
60 g	Gruyèrekäse
1	Eigelb

Zwiebel anbraten, Peperoni in kleine Würfel schneiden und mitdämpfen. Tomaten klein schneiden und dazu geben. Alles 10 Min. dämpfen, mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen.

Blätterteig auslegen. Die Gemüsemasse zum Gehackten (roh) dazu geben und untereinander mischen, auf den Teig streichen. Basilikum darauf verteilen.

Gruyèrekäse mit der Röstiraffel raffeln und zusammen mit dem gewürfelten Mozzarella darauf verteilen. Teig längsseitig aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech diagonal legen. Mit Eigelb bestreichen.

Bei 200°im Ofen
30-40 Minuten backen



Frühlingsalat

Für 4 Personen

200 g	feine grüne Bohnen
100 g	Champignons
Wenig	Zitronensaft
150 g	zarter Frühlingspinat
3-4	Radieschen

Sauce:

4 EL	Sherry Essig
1 EL	Sherry
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL	scharfer Senf
3 EL	Sonnenblumenöl
3 EL	Baumnussöl

Die Bohnen rüsten und in wenig Salzwasser knackig weichkochen.
Die Champions waschen, rüsten und fein schneiden. Sofort mit Zitronensaft träufeln.

Den Spinat gründlich waschen und gut abtropfen lassen.
Die Radieschen in feine Scheiben schneiden

Alle Salatzugaben miteinander mischen und auf Teller verteilen.
Die Zutaten für die Sauce zusammen verrühren und unmittelbar vor dem Servieren über den Salat träufeln.

Cheesecake - Schnitten

Cakeform von ca. 35 cm
ca. 8 - 10 Stück

Boden

150 g Bärentazen
45 g Butter flüssig



Belag

300 g Philadelphia Doppelrahmfrischkäse
200 g Rahmquark
2 EL Weissmehl
3 Eier
120 g Zucker
2 Päckli Vanillezucker
2 Bio Orangen (z.B. Tarocco), abgeriebene Schale und
2 EL Saft (Orangen)

Gelee

2 Bio Orangen (ca. 1,5dl Saft)
1 TL Agar Agar
1 EL Zucker

Boden: Biskuits fein zerstoßen, mit der flüssigen Butter mischen. Masse in die vorbereitete Cakeform (ca. 35 cm), ausgelegt mit Backpapier, verteilen und mit Löffel andrücken.

Belag: Doppelrahmfrischkäse, Quark und Mehl gut verrühren. Eier und alle Zutaten bis und mit Orangensaft darunter rühren, auf dem Biskuitboden verteilen.

Backen: ca. 45 min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend bei leicht geöffneter Ofentür ca. 15 Min. abkühlen, herausnehmen.

Gelee: Orangensaft mit Agar Agar und Zucker unter Rühren aufkochen. Etwas auskühlen lassen und auf Cake verteilen. Cake ganz auskühlen lassen, aus der Form nehmen und in Stücke schneiden. Mit Rahm, Orangenschnitz und Schokoladenpulver garnieren.