



**Apérol-Spritz
Gurkensalat mit Tofuspiessli**

Broccoli-Biskuit mit gemischtem Blattsalat

Spargelragout mit Morcheln

Erdbeerglück aus England



Apérol - Spritz

Für 1 Drinkglas von 2dl

3	Eiswürfel
Ca. 1.1 dl	Prosecco oder Weisswein
Ca. 0.8 dl	Apérol
1 Spritzer	Mineralwasser mit Kohlensäure
0,5	Orangenschnitz

Gurkensalat mit Tofuspiessli

Für 4 Personen, 8 Stück Spiessli

Gurkensalat mit Tofuspiessli

0.25 dl	Apfelessig
0.50 dl	geröstetes Sesamöl
1 TL	Ingwer, fein gerieben
0.25 TL	Salz, wenig Pfeffer
1	Gurke, fein gehobelt
250 g	Tofu nature, in 16 Würfel schneiden
8	getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
8	Salbeiblätter
8	Holzspiesschen
	Geröstetes Sesamöl zum Braten
0.25 TL	Salz, wenig Pfeffer



Essig, Öl und Ingwer verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gurken begeben, mischen.

Tofu, Tomaten und Salbeiblätter an die Spiesschen stecken. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Spiessli portionenweise je ca. 4 Min. rundum braten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Gurkensalat anrichten.



Broccoli-Biskuit mit gemischtem Blattsalat

für 4 Personen

Broccoli-Biskuit

1	Schalotten
1 EL	Butter
1 Dose	Pelati (560 g Abtropfgewicht)
1 Zweig	Thymian
250 g	Broccoli
50 g	Butter
30 g	Mehl
120 ml	Milch
3	Eier
Gemüsebouillon / Pfeffer / Muskat	



Die Schalotten fein würfeln. Einen Esslöffel Butter in der Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Pelati dazugeben und fein zerdrücken. Blätter eines Thymianzweigs dazugeben und das Ganze zu einer dicken Sauce einkochen. Mit Gemüsebouillon und Pfeffer würzen und bis zur weiteren Verwendung auskühlen lassen.

Den Broccoli in Salzwasser blanchieren, so dass er noch etwas Biss hat. Danach sofort in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und sehr fein hacken.

Die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Mit der Milch aufgiessen und aufkochen, dabei mit dem Schneebesen gut durchrühren. Mit Gemüsebouillon, Pfeffer und Muskat würzen. Leicht köcheln lassen, bis die Béchamelsauce leicht dicklich wird. Eigelb und Eiweiss trennen. Die Eigelbe vorsichtig unter die Béchamelsauce ziehen und mit dem Broccoli vermengen. Eiweisse steif schlagen und unter darunterziehen.

Backen: Die Masse auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech streichen und im Ofen bei 190 15-20 Minuten backen.

Einige Minuten auskühlen lassen, dann mit der eingekochten Tomatensauce bestreichen. Das Ganze zu einer Roulade rollen und abkühlen lassen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden und einen gemischten Blattsalat dazu reichen. Mit geschälten Tomatenvierteln garnieren (siehe Bild).

Blattsalat und geschälte Tomaten

3	Tomaten
einige Blätter verschiedener Blattsalate	
Olivenöl, Aceto Balsamico bianco, Salz, Pfeffer	

Salat rüsten und waschen. Mit Olivenöl, Aceto Balsamico bianco, Salz und Pfeffer eine Salatsauce zubereiten und mit den Salatblättern mischen.

Die Haut der Tomaten kreuzweise leicht einschneiden. Die Tomaten solange in heisses, gekochtes Wasser geben bis die Haut platzt. Tomaten mit kaltem Wasser abschrecken, schälen, in Viertel schneiden und die Kerne entfernen.

Spargelragout mit Morcheln

für 4 Personen

Spargelragout mit Morcheln

800 g kleine Frühkartoffeln

1 EL Olivenöl

0.75 TL Salz, wenig Pfeffer

1 EL Butter

2 Schalotten, in feinen Streifen

50 g getrocknete Morcheln: in Wasser eingeweicht, gut gewaschen, abgetropft

1 kg weiße Spargeln, geschält, längs halbiert, schräg in 1 cm langen Stücken

0.5 TL Salz, wenig Pfeffer

2,5 dl Saucenhalbrahm

2 EL trockener weißer Vermouth (z.B. Noilly Prat)

2 EL Schnittlauch

etwas Gemüsebouillon

Kartoffeln, Öl, Salz und Pfeffer mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Morcheln ca. 3 Min. andämpfen. Spargeln begeben, würzen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. mitdämpfen.

Rahm dazugiessen, offen ca. 10 Min. köcheln. Vermouth und Schnittlauch begeben, mischen. Mit noch etwas Gemüsebouillon nachwürzen.



Erdbeerglück aus England

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

2 grosse Meringues
250 g Erdbeeren
1 Päckli Vanillezucker
evtl. wenig Puderzucker
2 dl Vollrahm
Rahmhalter
einige Zweige frische Minze

Die Meringues auf einem grossen Teller grob zerbröckeln. Die Erdbeeren waschen und putzen (Stielansätze entfernen). Rund 1/3 der Beeren in Viertel schneiden. Handelt es sich um sehr grosse Exemplare, allenfalls noch kleiner schneiden. Falls die Beeren nicht süss genug sind, mit wenig Puderzucker bestäuben.

Restliche Beeren mit dem Pürierstab pürieren, Vanillezucker dazugeben. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen, Erdbeerpüree untermischen und gut verrühren.

Anrichten:

Schichtweise zerbröckeltes Meringue, Erdbeerviertel und Erdbeerrahm in Dessertschalen füllen. Zum Schluss mit frischer Minze dekorieren.

