

Gaumenfreudeli serviert zum 1. Akt: Kürbiskern-Pesto

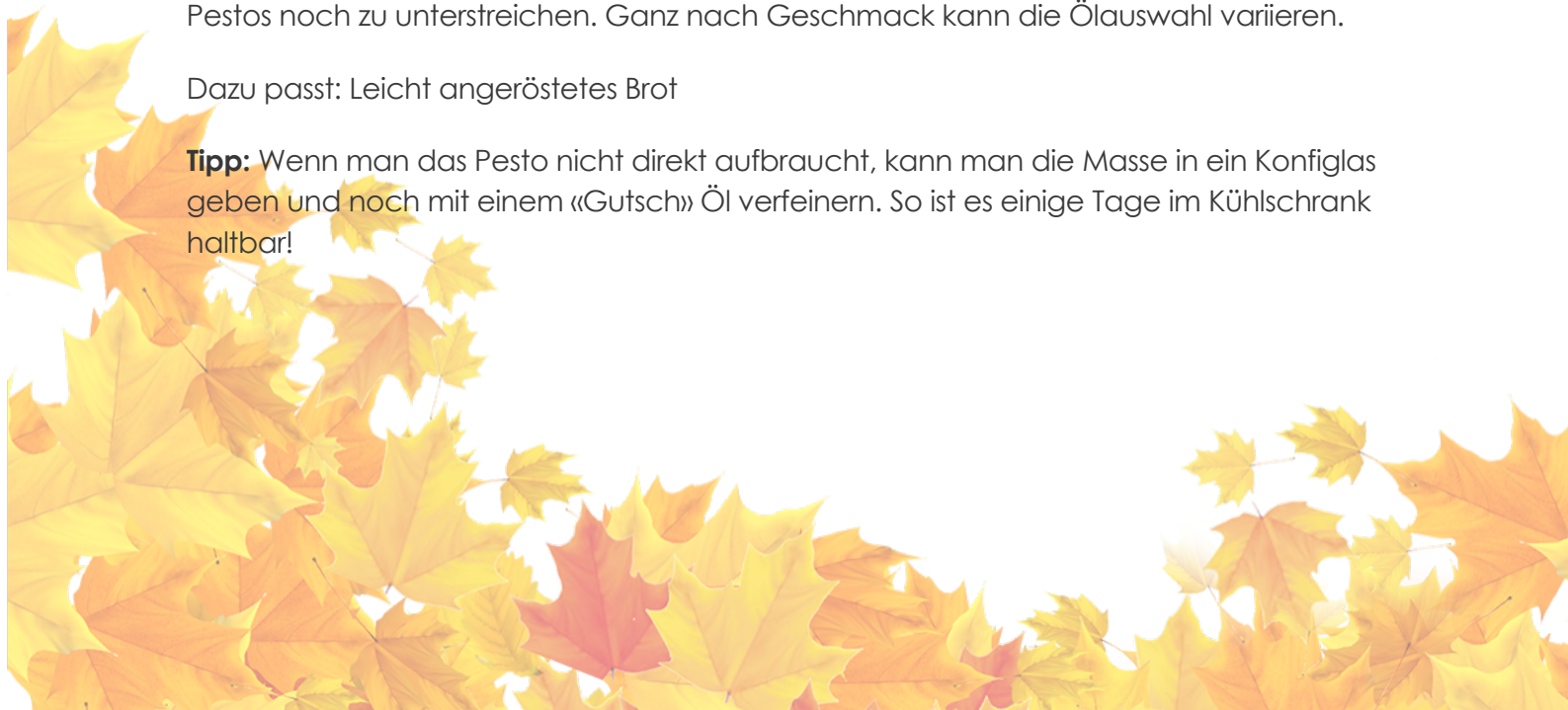


- 100 g Kürbiskerne
- 50 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 100-120 ml Öl
- 1 Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer

Zuerst die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne (!) Öl rösten. Wenn die Kerne laut zu knacken beginnen, in einen Mörser geben. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und mixen. Beim Öl 100ml Sonnenblumenöl und 20 ml Macadamiaöl verwenden, um das nussige Aroma des Pestos noch zu unterstreichen. Ganz nach Geschmack kann die Ölauswahl variieren.

Dazu passt: Leicht angeröstetes Brot

Tipp: Wenn man das Pesto nicht direkt aufbraucht, kann man die Masse in ein Konfiglas geben und noch mit einem «Gutsch» Öl verfeinern. So ist es einige Tage im Kühlschrank haltbar!



Möhren-Süsskartoffel-Süppchen mit Kalbs-Baconchips



Zutaten für 8 Personen:

- 4 Zwiebeln
- 1 kg Möhren
- 500 g Süsskartoffeln
- 4 EL Butter
- 4 TL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer (fein und grob)
- 120 g rotes Johannisbeergelee
- 12 EL Balsamico-Essig
- 8 Scheiben Kalbs-Speck
- 4 EL Ahornsirup
- 300 g Crème fraîche
- 1 Bund Schnittlauch



Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren und Süsskartoffeln schälen. Möhren und Süsskartoffeln waschen, alles in grobe Stücke schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten.

Möhren und Süsskartoffeln kurz mitdünsten.

3/4 l Wasser zugießen und aufkochen.

Brühe einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt 15–18 Minuten köcheln.

Inzwischen Johannisbeergelee und Essig in einem Topf sirupartig einkochen.

Bacon in einer heißen Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Mit Ahornsirup beträufeln und kurz in der heißen Pfanne glasieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gemüse in der Brühe pürieren.

Crème fraîche, bis auf ca. 2 EL, einrühren.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden, dann mit grobem Pfeffer mischen.

Suppe mit dem in Stücke gebrochenen Bacon, Balsamicosirup, der restlichen Crème fraîche und dem Schnittlauchpfeffer anrichten.



Cordon bleu mit Chicorée, Pfefferkäse und Apfel



Zutaten für 8 Personen:

- 8 Kalbsschnitzel für Cordons bleus à ca. 120 - 150g
- 4 Eier
- 200 g Weismehl
- 400 g Paniermehl
- 4 dl Öl, z. B. Erdnuss- oder Olivenöl
- 240 g Butter

Füllung

- 200 g roter Chicorée
- 200 g Pfefferkäse, z. B. Raclettekäse mit Pfeffer
- 2 kleine Äpfel à ca. 120 g
- Pfeffer



Zubereitung

Für die Füllung Chicorée längs halbieren, Strunk entfernen. Blätter in 5 mm breite Streifen schneiden. Käse in dünne Scheiben schneiden.

Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfel in dünne Schnitze schneiden.

Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder in einem Tiefkühlbeutel flach klopfen. Füllung auf die Schnitzel verteilen und pfeffern.

Schnitzel zusammenklappen. Ränder gut aneinanderdrücken. Allenfalls mit Zahnstochern fixieren. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Paniermehl separat in Suppentellern bereitstellen. Schnitzel zuerst beidseitig im Mehl wenden. Darauf achten, dass keine Stelle frei bleibt.

Den Rand nochmals zusammendrücken. Schnitzel durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden.

Panade gut andrücken.

Öl und Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Cordons bleus unter zeitweiligem Wenden langsam je nach Dicke ca. 10 Minuten braten.

Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquillt, aus der Pfanne heben.

Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.



Lauch-Bresaola-Gratin



Zutaten für 8 Personen als Beilage:

- 500 g Lauch
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 200 g Bresaola in Tranchen
- 100 g Bündner Bergkäse
- 3 dl Halbrahm
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

Lauch in 5 mm breite Ringe schneiden.

Kartoffeln längs halbieren und in 2 mm dünne Scheiben, Schinken in 1 x 1 cm grosse Stücke schneiden.

Käse an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Kartoffeln in Salzwasser ca. 5 Minuten knapp weichkochen. Lauch dazugeben und 1 Minute mitköcheln. Kartoffeln und Lauch abgiessen. Mit Schinken und der Hälfte des Käses mischen.

In die Förmchen verteilen.

Rahm mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und darübergiessen.

Restlichen Käse darüberstreuen.

In der Ofenmitte ca. 15 Minuten überbacken.

Luftige Himbeer-Crème



Zutaten für 8 Personen
(ungefähre Mengen, je nach Geschmack und Grösse der Schüssel anpassen)

- 750 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 1 kg Nature Joghurt
- 500 g Quark
- 300 g Mascarpone

Zubereitung:

Joghurt, Quark und Mascarpone vorsichtig zusammenmischen. Darauf achten, dass keine Klumpen entstehen und alles schön luftig und cremig wird. Allenfalls kurz mit einem Mixer nachhelfen.

Von den tiefgekühlten Himbeeren einige für die Deko zur Seite legen. Himbeeren mit der Crème vermischen. Dieser Vorgang sollte vorsichtig, schnell und mit möglichst wenig Bewegung gemacht werden, da die Himbeeren rasch auftauen und dann auseinanderfallen.

In Gläsern anrichten und mit den beiseite gelegten Himbeeren und ev. einem Minzeblatt dekorieren.

Das Dessert wird grundsätzlich ohne Zucker zubereitet, ev. kann man etwas Rohrzucker oder normalen Zucker bereitstellen, falls es jemand der Gäste süsser mag.