



18. September 2012

Koch Verantwortlich

Peter Frei

Walter Marti

Vorspeisen

PARMASCHINKEN-SÄCKLI AUF CHINAKOHL-SALAT

Vorspeise für 4 Personen

SÄCKLI

- 100 g Frischkäse (z.B. Cantadou Pfeffer)
- 2 EL Baumnusskerne, fein gehackt
- 1 EL getrocknete Cranberries, fein gehackt
- 8 Tranchen Parmaschinken
- 8 Schnittlauchröhrchen

VINAIGRETTE

- 1 TL grobkörniger Senf
- 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft
- 3 EL Coop Fine Food Baumnussöl
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Prise Zucker
- nach Bedarf Salz, Pfeffer
- 150 g Chinakohl, in sehr feinen Streifen

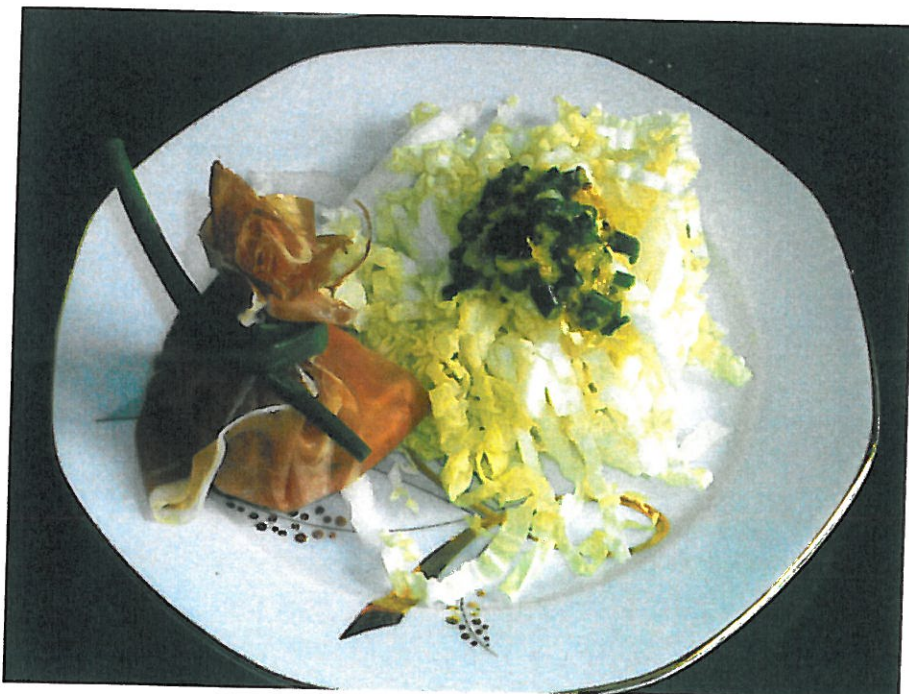
SÄCKLI Frischkäse, Baumnüsse und Cranberries gut mischen. Masse in die Mitte des Schinkens geben. Schinken zu Säckli formen, mit Schnittlauch sorgfältig verschliessen.

VINAIGRETTE Senf und alle Zutaten bis und mit Schnittlauch in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Vinaigrette würzen.

SERVIEREN Chinakohl mit Schinkensäckli anrichten. Vinaigrette darüberträufeln.

DAZU PASST geröstetes Toastbrot.

TIPP Statt Chinakohl fein geschnittenen Lattich oder Chicorée verwenden.



Hauptmenu

Risotto rosso al Balsamico

- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel fein geschnitten
- 200 g Risottoreis (Carnaroli)
- 3 dl Barolo, Barbaresco oder Barbera
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 3-4 dl Bouillon

- 30 g Butter
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 1-2 EL Balsamico-Essig
- Pfeffer aus der Mühle

Parmesan am Stück
Pfeffermühle

Auf vorgewärmte Teller anrichten, mit einer Pfeffermühle, einem Stück Parmesan mit Käseibe zu Tisch bringen.

Roter Risotto mit Balsamico-Essig

Zwiebeln in Olivenöl anziehen, Reis beifügen und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen, Lorbeerblatt und Rosmarin-zweig beifügen, langsam einkochen lassen und unter Rühren nach und nach Bouillon nachgiessen. Sobald der Reis al dente ist, nochmals ein wenig Bouillon begeben, aufkochen und von der heissen Platte wegziehen. Lorbeerblatt und Rosmarin entfernen.

Butter und Parmesan unter den Reis rühren, mit Balsamico-Essig und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Scalopine al limone

- 300 g Kalbsschnitzfleisch am Stück
- Salz, Pfeffer
- 1 Zitrone, Schale abgerieben
- Mehl

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter

- 2 Prisen Mehl
- 1-2 EL Zitronensaft
- 2 dl Bouillon oder heller Kalbsfond

Petersilienblätter fein geschnitten

- 1 Stück Butter

Zitronenscheiben

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Mit einem scharfen Messer hauchdünne Schnitzel schneiden und auf einer flachen Platte auslegen. Beidseitig mit Salz, Pfeffer und Zitronenraspel würzen. Sparsam mit Mehl bestäuben und mit der Handfläche gut andrücken.

Olivenöl erhitzen, Butter beifügen und die Schnitzel darin beidseitig kurz braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Mit Haushaltspapier überschüssiges Fett wegtupfen, wenig Mehl in die Pfanne streuen, Zitronensaft und Bouillon zugießen, unter Rühren zum Kochen bringen und etwas einkochen lassen. Pfanne von der heissen Platte wegziehen, Petersilie beifügen und mit etwas Butter verfeinern. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertige Sauce über die angerichteten Schnitzel giessen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Dessert

Himbeer-Tiramisu

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Kühl stellen: 2 Std

Für 4 Gläser von je ca. 2dl

- 4 Soft-Waffeln (siehe Hinweis), getoastet
- 250g Himbeeren
- ½ unbehandelte Zitrone, nur Saft
- 2 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Prosecco
- 100g Mascarpone
- 180g Dessert Extrafin (Sauermilch)
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Prosecco
- ½ unbehandelte Zitrone, nur
abgeriebene Schale

Waffeln in der Grösse der Gläser in Stücke

schneiden, je 1 Stück in die Gläser legen.

Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker

pürieren, Prosecco begeben, je 4 Esslöffel

Himbeerpüree auf den Waffeln verteilen.

Mascarpone mit allen Zutaten bis und mit

Zitronenschale verrühren, auf das Püree verteilen.

Je eine Waffel darauflegen, mit dem restlichen

Himbeerpüree bedecken. Tiramisu zugedeckt

Ca. 2 Std. kühl stellen.



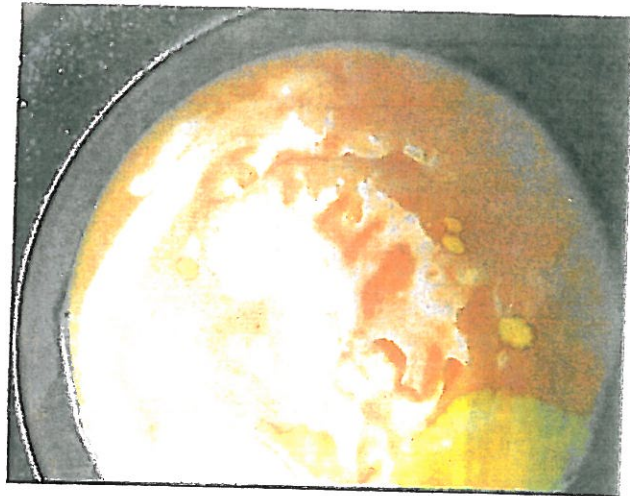
Dessert

Süssmostcreme

Zutaten

Für 4 Personen

- 5 dl Apfelsaft
- 2 EL Maizena
- 4 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1 Zitrone, Saft und wenig Schale
- 2 dl Rahm, geschlagen



Zubereitung

1. Apfelsaft, Maizena, Eigelb, Zucker, Zitronensaft und Schale in einer Pfanne gut verrühren. Alle Zutaten unter stetigem Rühren soweit erhitzen, bis die Flüssigkeit zur Creme gebunden ist. Nicht kochen.
2. Die Creme in eine Schüssel leeren und zugedeckt auskühlen lassen. Den Rahm darunterziehen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 331 Kalorien, 4g Eiweiss, 25g Kohlenhydrate, 24g Fett.

Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Rezepte & Kochideen](#) > [Rezepte](#)