

Tomaten-Cappuccino

Mit Rucola-Schaum

Zutaten für 2 Personen

6 reife Strauchtomaten

¼ Knoblauch

2 Basilikumstiele

200 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

200 g Rahm

½ Bund Rucola

Die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Tomaten in Würfel schneiden. Knoblauch schälen, Basilikum waschen Trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Tomaten, Knoblauch Basilikum, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer mixen. Die Masse in einen Topf geben und einmal kräftig aufkochen lassen.

Ein Sieb mit einem feinen Tuch auslegen und die Suppe in das Sieb abgiessen. Den so geklärten weissen Tomatenfond mit Salz abschmecken.

Die Sahne mit etwas Salz und Pfeffer cremig, aber nicht steif schlagen. Den Rucola waschen, Trockentupfen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Vorsichtig unter die Sahne heben.

Den klaren Tomatenfond erneut aufkochen, bis zur Hälfte in dekorative Gläser füllen und auf den heissen Sud 1 bis 2 gehäufte EL Rucola-Schaum geben. Der besondere Geschmackseffekt entsteht, wenn sich die kalte Sahne mit der heissen Suppe verbindet und der Rucola seine volle Wirkung entfalten kann.



Lauwarmes Lamm - Carpaccio

Für 4 Personen

300 g Lammnierstück
in 2mm dünne Tranchen geschnitten
Bratcreme zum Bestreichen
Salz, Pfeffer
2 TL Thymian, gehackt

150 g Salatblätter, z.B. Rucola

Sauce:
2 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer
4 El Rapsöl

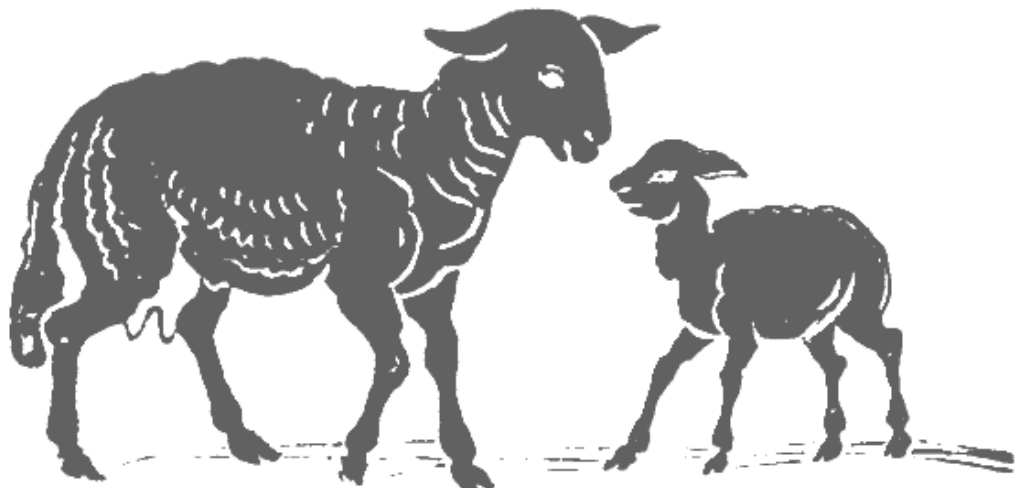
50 g Sbrinz, gehobelt
1 Rüebli, in kleine Würfel geschnitten

Die Nierstücktranchen beidseitig mit Bratcreme bestreichen, würzen und auf ein Backblech legen. Mit Thymian bestreuen.

Das Fleisch auf der obersten Rille des auf 250°C Vorgeheizten Ofens ca. 1 Minute garen.

Für die Salatsauce Essig, Salz, Pfeffer und Rapsöl verrühren. Den Salat auf Tellern verteilen und die Sauce darüber träufeln.

Das Lamm- Carpaccio auf dem Salat anrichten und mit fein gehobeltem Sbrinz und Rüebli garnieren.



Kalbspralinen

Mit Raukenmarmelade

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel ca. 120g
dünn geschnitten

Füllung

200g Kalbsbrät

50g Pistazien geröstet

3 dl Rahm

Rosmarin, Thymian, Peterli

Salz, Pfeffer

Klarsichtfolie, Alufolie

Raukenmarmelade

3 Bund Rauke

30g Haselnüsse

100g Parmesan

2dl Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1. Kalbsschnitzel plattieren

2. Das Geflügelfleisch in einer Mulinette mit etwas Rahm zu einer Farce mixen und mit den Gewürzen, den gehackten Kräutern und den gerösteten Pistazien abschmecken.

3. Klarsichtfolie auslegen und ein plattiertes Kalbsschnitzel darauf legen. Das Kalbsschnitzel mit der Farce bestreichen und zu einer Rolle einrollen. Nun die Kalbsschnitzelrolle in die Klarsichtfolie einrollen und zusätzlich in die Alufolie einrollen und gut zudrehen.

Die Kalbspralinen im Dämpfer ca.15-20 Minuten dämpfen. (Topf mit Wasser geht auch) Die Kalbspralinen auswickeln und in der Bratpfanne leicht kross anbraten.

4. Eine Hand voll Rauke bei Seite stellen und später mit dem Käse unterrühren. Für die Raukenmarmelade alle Zutaten, bis auf den Käse, in den Mixer geben und zu einer Marmelade mixen.

Die Kalbspralinen mit der Raukenmarmelade anrichten.

Dazu würde ein Risotto passen.



Sherry-Waffeln

Mit Erdbeerrahm

Für 8 – 12 Stück

2 EL trockener Sherry
2 EL Rahm
40 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Mehl
1 TL abgeriebene Zitronenschale

Erdbeerrahm

100 g Erdbeeren
1 EL Zucker
½ TL Zitronensaft
2,5 dl Rahm, geschlagen

- 1.** Für den Teig Sherry mit Rahm, Zucker und Salz verrühren, Mehl darunterrühren, passieren, Zitronenschale beifügen. 1 Stunde ruhen lassen.
- 2.** Im Waffeleisen aus 1 Esslöffel Teig Brezeli backen und auskühlen lassen.
(Die Waffeln können auch geformt werden, indem diese über ein Rundholz gelegt werden).
- 3.** Für den Erdbeerrahm Erdbeeren in Würfelchen schneiden und mit Zucker und Zitronensaft unter den Rahm ziehen.
- 4.** Die Waffeln mit Erdbeerahm bestreichen und je 3 Stück auf Teller anrichten.
Erdbeeren zum Garnieren

