

## Broccolisuppe

### Zutaten:

Für 4 Personen

450 g Broccoli  
1 Bund Petersilie entstielt  
5 dl Gemüsebouillon  
Salz und Pfeffer nach Bedarf  
1-2 Eslöffel Zitronensaft  
1 ½ dl Halbrahm  
beiseite gelegte Broccoli-  
Röschen  
Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

- ◆ Die Broccoli in Röschen teilen, Stengel schälen, kleinschneiden.
- ◆ Gemüsebouillon aufkochen, Broccoli und Petersilie begeben, ca. 10 Minuten weich kochen.
- ◆ Einige schöne Röschen beiseite legen. Uebrigtes Gemüse mit der Bouillon im Mixer fein pürieren, in die Pfanne zurückgeben, abschmecken.
- ◆ Rahm zugeben, Suppe nur noch heiss werden lassen, mit dem Stabmixer oder Schwingbesen kurz schaumig rühren, anrichten.
- ◆ Suppe garnieren, sofort servieren.

\*\*\*

## Wirzroulade mit Mascarpone-Sauce

### Zutaten:

Für 4-6 Personen (Vorspeise)

500 g dunkelgrüner Wirz  
50g gehackte Zwiebeln  
½ Knoblauchzehe  
25 g gehackte Baumnüsse  
20 g gehackte Kräuter  
z.B. Peterli, Schnittlauch  
200 g Gemüse in sehr kleine  
Würfeli geschnitten (davon  
zirke 50 g Wirz, weiter Rübli,  
Sellerie, Lauch oder Spargeln)

### **Farce:**

½ dl Doppelrahm  
2 Eigelb  
40 g geriebenes Weissbrot (ohne  
Rinde)  
75 g Ricotta

### **Mascarpone-Sauce:**

1,25 dl Weisswein  
25 g Zwiebeln  
1/2 Knoblauchzehe  
2Pfefferkörner  
125 g Mascarpone

### Zubereitung:

- ◆ Die Wirzblätter vom Strunk schneiden und in kochendem Salzwasser kurz sieden und dann im eiskalten Wasser abkühlen. Das in Würfeli geschnittene Gemüse ebenfalls kurz kochen und absieben.
- ◆ Die Zwiebeln und den Knoblauch in Butter andünsten und das Gemüse, die Baumnüsse und die Kräuter darunter-mischen. Würzen.
- ◆ Die Zutaten der Farce gut mischen, würzen und mit dem Gemüse vermengen.
- ◆ Die Wirzblätter gut trocknen, die Masse darauf verteilen und zusammenrollen.
- ◆ Zirka 5 Minuten im Vapeur oder in einem Gemüsefond pochieren.
- ◆ Den Weisswein, mit den gehackten Zwiebeln, Knoblauchzehe und den zerdrückten Pfefferkörnern aufkochen, auf die Hälfte reduzieren und durchs Sieb passieren.
- ◆ Den Mascarpone dazugeben, aufkochen und würzen.

## Rotbarbenfilet auf Eierschwämmen mit Wildreis"

### Zutaten:

Für 4 Personen

4 Rotbarbenfilets (mit Haut)  
von je 80 bis 100 g  
200 g möglichst kleine  
Eierschwämme (Pfefferlinge)  
2 dl Fischfond  
½ dl Rahm  
100 g Butter  
inige Spritzer Zitronensaft  
1 klein gewürfelte Schalotte  
30 g Bratbutter  
100 g Kräuterbutter  
4 Mangoldblätter, in Streifen  
geschnitten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

- ◆ Die Rotbarbenfilets sorgfältig entgräten, kalt abspülen und trockentupfen.
- ◆ Die Eierschwämme putzen, grössere halbieren.
- ◆ Den Fischfond auf ein Drittel einkochen. Mit dem Rahm und 50 Gramm Butter binden.
- ◆ Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.
- ◆ Die Schalottenwürfel in den restlichen 50 Gramm Butter glasig dünsten. Die geputzten Pilze zufügen, leicht salzen und pfeffern. Sobald sie Flüssigkeit ziehen, die Fischsauce einrühren, etwas fein geschnittenen Schnittlauch unterheben und warm stellen.
- ◆ Die Rotbarbenfilets leicht salzen und in der heissen Bratbutter von beiden Seiten kurz anbraten
- ◆ Mit der Hautseite nach oben auf eine feuerfeste Platte geben und mit der in dünne Scheiben geschnittenen Kräuterbutter belegen. Unter dem heissen Grill oder im Ofen bei starker Oberhitze etwa 30 Sekunden überbacken.
- ◆ Die Pilze auf vorgewärmte Teller verteilen. Darauf die Rotbarbenfilets platzieren und mit den blanchierten Mangoldstreifen umlegen.

\*\*\*

## Traubentörtli mit Sabayone

### Zutaten:

250 g Mürbeteig  
250 g Quark  
100 g Zucker  
125 g Quimi Q  
Zitronensaft  
200 g weisse und blaue Trauben

### Sabayone:

3 Eigelb  
100 g Zucker  
1 ½ dl Weisswein

### Zubereitung:

- ◆ Mürbeteig ausrollen und ausstechen. Danach in Förmli legen und bei 180 Grad blind backen.
- ◆ Gebackene Förmli mit Trauben belegen. Quark, Zitronensaft und Zucker verrühren.
- ◆ Quimi Q cremig rühren und mit der Quarkmasse verrühren. In die Förmli abfüllen und wieder mit Trauben belegen. Im Kühler erstarren lassen.
- ◆ Für die Sabayone Eigelb und Zucker verrühren. Weisswein begeben und im Wasserbad schaumig schlagen.
- ◆ Törtli auf Teller anrichten und mit wenig Sabayone nappieren.