



## **Blätterteigschnecken mit Cantadou und Schinken**

*Sauvignon blanc Classic, Skoff Walter & Evelyn, 2012*

## **Spargelcremesuppe**

## **Tomaten-Mozzarella-Auberginen-Türmchen**

## **Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti**

*Nero d'avola Sicilia IGT, Morgante, 2010*

## **Erdbeeren mit Orangen-Sabayon**

## Blätterteigschnecken mit Cantadou und Schinken

8 Personen ( x 3)

### Zutaten

- 1 Pack (2 Stück) Blätterteig rechteckig
- 120 g Gruyère Käse gerieben
- 2 Portionen Cantadou Knoblauch & Kräuter
- 100 g Rohschinken
- ½ Bund Thymian
- 1 Eigelb



### Zubereitung

Gekühlten und ausgewallten Blätterteig mit 2 Würfeln Cantadou bestreichen, mit ca. 120 g Gruyère und gehacktem Thymian belegen

Rohschinken-Scheiben darauf verteilen

Alles etwas andrücken und von beiden Seiten gegen die Mitte zu einer «Doppel-Schnecke» aufrollen.

Eigelb (wenig verdünnt) darauf verstreichen

Im Tiefkühler einfrieren (ist dadurch besser zum Schneiden)

In Scheiben von ca. 1 cm schneiden und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen.

## **Spargelcremesuppe**

4 Personen (x 5)

### **Zutaten**

- 500 gr. weisse Spargeln
- 1 Zwiebel
- 2 El Olivenöl
- 6 dl. Gemüsebouillon
- 1 dl. Halbrahm

### **Zubereitung:**

Die Spargeln gut schälen und den untersten holzigen Teil wegschneiden. 1/3 der Spitzen ca. 5 cm lang abschneiden und beiseite stellen. Die übrigen Spargeln in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln hacken. Beides im Öl ca. 5 Minuten andünsten. Bouillon dazugiessen. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Spargeln weich sind. In der Bouillon pürieren. Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die beiseite gelegten Spargelspitzen evtl. halbieren und mit einer Prise Salz, einer Prise Zucker und einem kleinen Stückchen Butter für ca. 5 Minuten knackig dünsten.

## Tomaten-Mozzarella-Auberginen-Türmchen

4 Personen (x 5)

### Zutaten

- 2 Tomaten
- 1-2 Kugeln (à 125 g) Mozzarella Käse
- 1 mittelgroße Aubergine (nicht zu dick)
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 2-3 EL Öl
- 6-8 EL Basilikum-Pesto
- Balsamico Essig
- Basilikum zum Garnieren



### Zubereitung:

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Auberginen waschen, putzen und in Scheiben schneiden (alle ca. 0.5 - 1 cm dick).

Auberginenscheiben von beiden Seiten mit Zitronensaft bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben portionsweise darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Auberginen aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mozzarella- und Tomatenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, dann abwechselnd mit Auberginenscheiben zu Türmchen zusammensetzen. Mit Basilikum-Pesto (siehe unten) und Balsamico-Essig beträufeln. Mit Basilikumblatt garnieren.

**Basilikum-Pesto:** Basilikum fein schneiden und mit Olivenöl mischen.

## Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (ohne Nierli)

4 Personen (x 5)



### Zutaten:

600 gr. Kalbfleisch-Schnitzel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Mehl  
Kochbutter

50 gr Butter  
1 mittlere Zwiebel und  
1 Knoblauchzehe fein geschnitten  
250 gr. Champignons (nicht waschen!)

1 Messerspitz Sambal Oelek  
Bratenfond-Binder und Demi-Glace  
½ dl Weisswein  
½ dl Kalbsfonds  
¼ l Vollrahm  
1 TI Petersilie fein geschnitten  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

handgeschnetzelt in ca. 1 x 4-5 cm grosse Stücke würzen  
Fleisch leicht bestäuben  
in Bratpfanne geben und Fleisch in 2 Partien anbraten  
Fleisch beiseite legen und zugedeckt in Alufolie warm behalten

in der selben Pfanne heiss werden lassen

goldig anschwitzen  
putzen und in mittelfeine Scheiben schneiden  
zu den geschwitzten Zwiebeln begeben  
dazugeben  
begeben  
ablöschen  
alles etwas eingekochen  
begeben und aufköcheln  
dazugeben  
abschmecken

Das weggestellte lauwarme Geschnetzelte mit Saft hineingeben und nicht mehr kochen (max. 75°).

## Rösti

### Zutaten

Bratbutter oder Schweineschmalz  
800 gr. Kartoffeln (gekocht oder roh)  
schälen und „röstiraffeln“  
1 Zwiebel mittelfein schneiden

Salz und Pfeffer aus der Mühle

in ziemlich heisse Pfanne geben

Rösti und Zwiebeln gut durchmischen und in Pfanne geben  
dazugeben und beim ersten Wenden nachwürzen

## Erdbeeren mit Orangen-Sabayon

4 Personen (x 5)



500 gr. Erdbeeren  
2 Päckchen Vanillezucker

rüsten und in Scheiben schneiden  
sorgfältig mischen und kühl stellen

4 Eigelb  
1 Orange

Schale fein reiben, dazugeben. Dann den Saft der Orange begeben

1 Tl Orangenlikör  
3 El Zitronensaft  
20 gr. Puderzucker

alles gut verrühren und bis zum Aufschlagen kühl stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren in einer kleinen Pfanne etwa 2 cm hoch Wasser aufkochen. Die Schüssel mit der Eimischung daraufsetzen und die Masse zu einer schaumigen, dicklichen Creme aufschlagen. Sofort vom Feuer nehmen und ca. 2 Minuten weiterschlagen. Dann über die Erdbeeren geben.

Minzeblätter

dekoriere

**A Guata wünscht Peter**