



Tartelettes mit:

pikantem Eier-Tartar und Rauchlachs
Thon-Mousse
Lauch-Senffüllung

Soave Zini Classico 2014

.....

**Mariniertes Lamm-Carpaccio mit Tête de Moine-Bouquet
und Spargelsalat**

Nero d'Avola, Siciliane, Passimienta 2014

.....

**Italienischer Hackbraten
Polenta**

.....

Crêpes mit Erdbeeren und Vanillesauce

Tartelettes mit pikantem Eier-Tartar und Rauchlachs

für 30 Tartelettes



1 Frühlingszwiebel
Schnittlauch
Dill, Kerbel
3 Eier, gekocht
1 EL Meerrettichpaste
100 g Sauermilch
Salz und Pfeffer
150 g. Rauchlachs

Kräuter

mit schönem Grün fein hacken
in feine Röllchen schneiden
fein hacken
Mittelfein hacken. Alles in eine Schüssel geben

zu den Eiern geben, alles Mischen
abschmecken
in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden oder zupfen
Eier-Tartar wenn möglich mit Spritzsack in Tartelettes
füllen und die Rauchlachswürfel auf Tartelettes geben.
dekorieren

Tartelettes mit Thon-Mousse

für 30 Tartelettes

150 g weisser Thon
1 kleine Zwiebel
etwas Zitronensaft
4 EL Kräuteressig
30 g Magerquark
4 EL Mayonnaise
Salz und Pfeffer
50 g. Vollrahm

Zwiebelringe
Kapern

gut abtropfen und zerdrücken
fein hacken

alles mit Thon und Zwiebeln mischen
abschmecken
halbfest schlagen und vorsichtig unter die Thonmasse
ziehen
mit Spritzsack in Tartelettes füllen

je die Hälfte damit garnieren

Tartelettes mit Lauch-Senffüllung

für 30 Pastetli

125 g Lauch
100 g Cantadou Knoblauch und Kräuter
1 EL Senf
4 TL saurer Halbrahm
Salz und Pfeffer

rüsten, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser
weich kochen, Wasser abschütten

alles zum Lauch beifügen und gut mischen
abschmecken
Tartelettes füllen, im Ofen bei 180° C 10 Minuten backen.
lauwarm servieren

Mariniertes Lamm-Carpaccio mit Tête de Moine-Bouquet und Spargelsalat



Mariniertes Lamm-Carpaccio mit Tête de Moine Bouquet

8 Personen

200 g
Salz, Pfeffer, Paprika
Olivenöl

Senf
Petersilie
Majoran
Rosmarin
Thymian

Lammierstück, pariert
würzen
im Olivenöl saignant braten
auf Gitter erkalten lassen
Lamm bestreichen

alles fein hacken und Fleisch drin drehen. Kräuter andrücken und Fleisch anschliessend in Frischhaltefolie wickeln

Spargelsalat

8 Personen zu Mariniertem Lamm-Carpaccio

1 kg.

2 Schalotten
50 g. getrocknete Tomaten
4 El. Aceto balsamico
6 El. Olivenöl

Salz und Pfeffer

1 Limette
Fleur de Sel

grüne Spargeln im unteren Drittel schälen.
Enden fisch anschneiden, ca. 2 cm.
Spargelstangen leicht schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
Wasser aufkochen und salzen. Spargeln darin ca. 5 Minuten bissfest garen.
herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

fein hacken
in feine Streifen schneiden

alles zur Vinaigrette mischen
Spargeln beifügen und 5 Minuten ziehen lassen.
abschmecken

Serviervorschlag:

Das Lammfleisch sehr dünn aufschneiden, auf Teller anrichten. Mit Olivenöl und Limetten beträufeln. Mit Fleur de Sel bestreuen
Tête de Moine daneben anrichten
Spargelsalat daneben anrichten
mit eingedicktem Balsamico garnieren
Brot dazu anbieten

Italienischer Hackbraten

6 Personen



500 g. gehacktes Rindfleisch

500 g. gehacktes Schweinefleisch beide Hackfleischsorten in eine Schüssel geben
150 g Mortadella Mortadella sehr fein hacken und untermischen
bis zur Verwendung kalt stellen

2 Weggli
wenig Milch

Die Weggli zerzupfen und in eine kleine Schüssel geben
Mit der Milch beträufeln und durchziehen lassen. Gut
ausdrücken und fein hacken

1 grosse Zwiebel
1 mittleres Rüebli
1 kleines Stück Knollensellerie

Zwiebeln fein hacken, Rüebli und Sellerie rüsten und
ebenfalls in feine Würfelchen schneiden
in Streifen schneiden und hacken

4 in Öl eingelegte Dörrtomaten
1 Bund glattblättrige Petersilie
2 El Olivenöl

hacken
In Bratpfanne erhitzen. Zwiebel, Rüebli, Sellerie
andünsten. Dann die Dörrtomaten und die Petersilie
dazugeben und alles ca. 5 Minuten dünsten. Abkühlen
lassen.

1 Ei
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Paprika

Weggli, Zwiebelmasse, Ei und Eigelb zum Hackfleisch
geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika grosszügig würzen.
Mindestens 5 Minuten von Hand durchkneten und zu
einem Laib formen.

Olivenöl

in einen Bräter giessen. Hackbraten hineinlegen und im
auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten
Rille 20 Minuten anbraten.

2 dl. Rotwein
2 dl. Bouillon
Kalbsfond

aufkochen. Nach 20 Minuten Bratzeit zum Hackbraten
geben. Die Ofentemperatur auf 150 Grad reduzieren,
dabei die Ofentüre 5 Minuten offen lassen, damit die Hitze
rasch absinken kann. Den Hackbraten bei 150 Grad je
nach Dicke des Laibes ca. 1 3/4 - 2 Stunden nachgaren
lassen, dabei gelegentlich mit Jus übergiessen.

1 dl. Rahm und Butterflocken

Den Weinsud in eine Pfanne giessen. Rahm dazu geben.
Einige Butterflocken in die kochende Sauce einrühren.

Polenta

4 Personen

8 dl. Bouillon

6 dl. Milch

Salz

280 g. Bramata (70 g./Person)

2 EL Butter

4 EL geriebener Parmesan

1 Basilikumblatt

1/2 Cherry-Tomate

Bouillon, Milch und wenig Salz in einer Kasserolle zum Kochen bringen

Bramata einstreuen und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel während ca. 40 Minuten leise köcheln lassen.

zum Schluss Butter und Käse unter die Polenta mischen und zugedeckt am Herdbrand während ca. 15 Minuten ruhen lassen.

garnieren

Crêpes mit Erdbeeren und Vanillesauce

4 Personen



Vanillesauce:

2 Eigelb
2 El Zucker

mit Mixer schaumig schlagen, beiseite stellen

1 Vanillestengel
2 dl. Rahm

der Länge nach aufschneiden, auskratzen
ausgekratzte Vanille zum Rahm geben.
In Pfanne zum Kochen bringen und dann zugedeckt am
Herdrand während 10 Minuten ziehen lassen.

Diesen vanillierten Rahm zur Eier-Zucker-Masse geben, kurz durchmischen, zurück in die Pfanne giessen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel kurz vors Kochen bringen. Die Crème soll sich dabei langsam verdicken, ohne zu kochen, was die Gerinnung der Eier zur Folge hätte. Die Crème anschliessend durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und kalt stellen.

Erdbeeren:

250 g Erdbeeren
Puderzucker
wenig Tropfen Zitronensaft

waschen und in feine Scheiben schneiden
je nach Zuckergehalt der Früchte, bestäuben
beträufeln
während einer halben Stunde durchziehen lassen

Crêpes:

2 Eier
2 El Mehl
4 El Rahm
2 El flüssige Butter

einen glatten Teig rühren, der keinesfalls geschlagen
werden darf, damit er zart bleibt.

1 Hauch Salz
1 Prise Vanillezucker
wenig Schale einer Zitrone

beimischen
den Teig während ca 30 Minuten ruhen lassen

In einer beschichteten oder emaillierten Pfanne hauchdünne Crêpes backen (weil sich im Teig flüssige Butter befindet, benötigt es zum Backen der Crêpes keine zusätzlichen Fettstoffe mehr. Wichtig ist, dass die Pfanne mässig heiss ist, bevor mit dem Backen begonnen wird).

Die eiskalte Vanillecrème in tiefe Teller verteilen, Crêpes mit den geschnittenen Erdbeeren füllen, falten, auf die Sauce legen und mit Puderzucker bestreuen

A Guata wünscht Peter und das altma-Küchen-Team