

Flammkuchen

.....

Frittatensuppe

.....

Involtini di Manzo al Padrone Kartoffelstock rote Möhren

.....

Himmlische Erdbeeren mit Erdbeersauce

Weine	freundlicherweise zusammengestellt von der Kellerei Wieland, Thusis
Apéro und Suppe:	Sauvignon Blanc, Châteaux les Betrands, Bordeaux
Hauptspeise:	Negresco Garda classico, Provenza, Lombardei
Dessert:	Moscato d'asti naturale, casina Fonda, Piemont

Flammkuchen (4 x)

4 Personen als kleines Essen - 6 Personen zum Apéro

Teig:

250 gr. Mehl

1 TI Salz

0.5 TI Zucker

1 Ei Oel

10 gr. Hefe

1 dl. lauwarmes Wasser

mischen

aflösen und in Masse geben

auf das doppelte aufgehen lassen (mind. 2 Stunden - besser noch länger)

Teig möglichst dünn auswallen und auf Backpapier legen

100 gr. Parmesan am Stück

die Hälfte in dünne Späne hobeln und auf Teig verteilen
den Rest fein reiben und aufbewahren

200 gr. Creme fraiche oder Schmand

Pfeffer

Salz

mit fein geriebenen Parmesan gut vermischen und auf Teig verteilen

8 in Öl eingelegte Dörrtomaten

klein würfeln

80 gr. Oliven grün/schwarz

je nach Grösse vierteln oder in Streifen schneiden

1 kleine Zwiebel

feine Streifen schneiden

mit fein geriebenem Parmesan vermischen und auf Pizza verteilen

im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 12-15 Minuten backen

Pfeffer aus der Mühle

vor dem Servieren bestreuen



Frittatensuppe (6 x)

4-6 Personen

2 Eier
60 gr Weissmehl
1/8 Lt. Milch
1 Tl Salz
Öl
Die Hälfte des Omeletteig

1,5 Lt. klare Rindssuppe
Schnittlauch/Petersilien

glatt rühren
in flacher Pfanne erhitzen
dünn einlaufen lassen
beidseitig goldbraun
backen
Omelett erkalten lassen
und in dünne Streifen schneiden
Frittaten in vorgewärmte Teller geben
übergossen
fein gehackt darübergerben und sofort servieren



Involtini di Manzo al Padrone (6 x)

4 Personen

Füllung:
1 Zwiebel
50 gr. Speckwürfel
Bratbutter
1 dl. Brandy

1 Bund Petersilie
250 gr. Kalbsbrät

8 Rindsplätzli für Fleischvögel
Salz, Pfeffer

8 Rohschinkenranchen
Füllung
8 Rohschinkenranchen

Mehl
Bratbutter
1/4 Lt. Rotwein
Bratensauce mit Wasser
(s'Wunder und Bouillon)

fein hacken

alles andünsten
ablöschen und reduzieren,
etwas abkühlen lassen

fein hacken
alles vermischen

würzen

belegen
darüber streichen
zudecken
vorsichtig einrollen
mit 1 Zahnstocher fixieren
im Mehl wenden
rundum anbraten und im Bräter im auf 160° C vorgeheizten Ofen geben
ablöschen

aufkochen und zu Involtini geben und ca. 15 - 20 min garen
Bratensauce etwas einkochen lassen



Kartoffelstock (6 x)

4 Personen

1 kg. Kartoffeln	schälen und würfeln
Salzwasser	gar kochen (ca.30 min)
	durch Passe-Vit pürieren
2 EL Butter	
1,5 dl. Milch	
1 dl. Vollrahm	
Salz	
Pfeffer	
Muskatnuss gerieben	dazugeben und gut vermischen

Rote Möhren (6 x)

4 Personen

4 Rüebli, mittelgross	schälen, längs vierteln, in ca. 6 cm lange Stücke schneiden
	im Dampfgarer ca. 10 Min. garen
1 Zwiebel	fein hacken
Bratbutter	Zwiebel im Bratbutter glasig andünsten
Rüebli dazugeben	
Streuwürze, Salz	würzen und wenden

Himmlische Erdbeeren (6 x)

4 Personen

250 gr. grössere Erdbeeren	putzen, waschen, Deckblatt abschneiden. Den Spitz kreuzweise einschneiden und auf die Deckblätter auf Dessertteller stellen
----------------------------	---

Füllung:

1 dl. Schlagrahm
½ Paket Vanillezucker
Zucker
½ Paket Rahmfestiger

steif schlagen

100 gr. Mascarpone

schaumig rühren und die
Niedel darunter ziehen
mit Spritzbeutel die
Frischkäse-Niedel-Creme
in die Erdbeeren einfüllen

Pudermilch
Crema di Balsamico
Zitronmelisseblätter

garnieren

Creme:

400 gr. Erdbeeren
Zucker
1 Becher Sauerrahm

pürieren
alles mischen, seitlich zu den Erdbeeren geben



En guete wünscht Peter Bär und das Altma-Kochteam