



## **Blätterteig-Schnecken**

*Gewürztraminer aus dem Südtirol  
Tenutae Lageder und Schreckbichl*

.....

## **Lachstartar Crevetten und Salat**

.....

## **Pouletschenkel im Speckmantel Frische Rosmarinkartoffeln Baby Karotten**

*Barolo 2006  
Cascina Gramolere, Monforte d'Alba*

.....

## **Erdbeerroulade**

## Apéro **Blätterteig-Schnecken**

8 Personen (ca. 36 Stück)



1 Blätterteig ausgewallt  
100 gr. Rohschinken  
100 gr. gekochter Schinken  
150 gr. Sbrinz, gerieben  
schwarzer Pfeffer  
1 kleines Glas Olivenpaste

1 Eiweiss  
Haushaltfolie

1 Eigelb

längs und quer halbieren (4 Teile)

jedes 1/4 mit Füllung belegen  
würzen  
Teig bestreichen, Rand von 2 cm frei lassen  
belegten Teig zum freien Rand aufrollen  
Rand bepinseln und andrücken  
gut und satt in Haushaltfolie einwickeln und ca. 15  
Minuten im Gefrierschrank kühlen  
Ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden (Brotmesser)  
leicht bepinseln  
im unteren Teil des auf 210°C. vorgeheizten Ofens  
ca. 10-15 Minuten goldbraun backen  
warm servieren

## Vorspeise **Lachstartar** **Crevetten** **Salat**

4 Personen



### **Lachstartar:**

500 gr. Lachs  
2 Limetten

2 Tomaten

2 Frühlingszwiebeln  
2 Bund Schnittlauch

0.5 dl. Olivenöl, Salz, Pfeffer, Tabasco  
und etwas Limettensaft würzen

### **Crevetten:**

8 Crevetten  
Salz, Pfeffer, Knoblauch,  
Limetten, Olivenöl

in feine Würfelchen schneiden  
waschen und die Schale über den Fisch reiben.  
Den Saft auspressen und beiseite stellen.  
Fisch zugedeckt kühl stellen.  
schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel  
schneiden  
fein hacken  
in feine Röllchen schneiden  
alles mit Lachs mischen  
in runder Form auf Teller anrichten

trockentupfen

marinieren und kühl stellen

vor dem braten mit Mehl bestäuben

anbraten und warm auf die Teller anrichten

Blattsalat

rüsten und etwa gleich gross wie Lachstartar auf Tellern anrichten.

Etwas Limettensaft  
0.5 dl. Olivenöl, Salz, Pfeffer,  
Aceto Balsamico

sämig rühren und über den Salt träufeln  
Restlicher Salat in separate Schüssel anrichten und auf Tisch anbieten

## Hauptspeise Pouletschenkel im Speckmantel Frische Rosmarinkartoffeln Baby Karotten

4 Personen



### **Pouletschenkel**

8 Pouletoberschenkel  
Salz und Pfeffer  
8 Tranchen Bratspeck  
Mehl  
Bratbutter

ausbeinen, Haut und grösseres Fett entfernen  
würzen  
umwickeln und zu Päckchen binden  
im Mehl wenden  
scharf anbraten und in Kasserolle bei 140°C. im Ofen ca. 20-30 Minuten nachgaren

### **Frische Rosmarinkartoffeln**

1 kg. kleine Frühkartoffeln

Olivenöl

3 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
Meersalz

gut und sauber waschen (Bürste, Schwamm)  
halbieren, falls zu gross  
Backblech gut mit Olivenöl ausstreichen  
Kartoffeln drauf legen  
halbieren  
waschen und kleinhacken  
alles auf Kartoffeln verteilen  
ca. 25-30 Minuten bei 200 °C. backen

### **Baby Karotten**

500 gr. Baby Karotten  
500 Gr. Zucchini

sauber reinigen  
im Wasser mit einer Prise Zucker bissfest garen  
Abtropfen

2 EL Butter  
1 EL Öl  
2 EL Wasser

2 EL Honig (flüssig)

50 gr. Pinienkerne  
1/2 Bund Petersilie  
Salz

aufkochen  
Karotten und Zucchini dazu geben, bei schwacher Hitze 5 Minuten dünsten  
in Pfanne ohne Fett ca. 5 min rösten, warm halten  
hacken und alles dazugeben  
abschmecken

## Dessert

### **Erdbeerroulade**

8 Personen



4 Eiweiss  
1 Prise Salz  
100 gr. Zucker  
1 Zitrone

4 Eigelb  
100 gr. Mehl  
30 gr. Butter, flüssig, kühl

steif schlagen

abreiben und beifügen und weiterschlagen, bis Masse glänzt  
kurz dazu rühren  
dazu sieben  
sorgfältig darunterziehen  
Teig auf Blech mit Backpapier ca. 1 cm dick ausstreichen  
In der Mitte des auf 220 °C. vorgeheizten Ofen 6-8 Minuten backen  
Mit Backpapier vom Blech ziehen und mit heissen Blech zudecken und auskühlen lassen

Füllung:

2 dl. Vollrahm  
250 gr. Erdbeeren  
1 Paket Vanillezucker  
Zucker, nach belieben

150 gr. Erdbeeren

steif schlagen  
klein würfeln

sorgfältig in Rahm unterziehen  
Bisquit vom Backpapier lösen und auf Abtrockentuch legen  
pürieren und auf Bisquit verstreichen  
die Füllung auf Bisquit verteilen und aufrollen  
kühl stellen

Garnitur:

Puderzucker

8 Erdbeeren  
1 dl. Vollrahm

Roulade bestäuben, verschneiden und auf Teller teilen  
halbieren und verteilen  
steif schlagen und garnieren

**A Guata wünscht Peter**