

## **Käse- Oliven- und Rosmarin/Speck Stangen**

---

## **Gurkensuppe mit Fisch-Spiessli**

---

## **Lammnierstück mit Kräuterkruste Zitronennudeln Grüne Spargelstücke**

---

## **Fruchtsalat mit Joghurt-Walnuss-Sauce**

Weine:

Apéro und Suppe:

Maienfelder Weissburgunder 2009, Forti Möhr

Hauptspeise:

Poggio Ascitutto 2007, Chianti Classico

## Käse- Oliven- und Rosmarin/Speck Stangen

4 Personen

1 Paket Blätterteig	(2 Rollen à ca. 13 Stück) auf Backpapier legen den Blätterteig damit bestreichen
1 Eigelb	
50 gr. Käse Gruyère, ger. schwarze Oliven	die Hälfte der Teige damit belegen ganz fein schneiden ein Viertel der Teige damit belegen
Speck, Rosmarin	fein schneiden ein Viertel der Teige damit belegen
leicht andrücken wenig Salz und Pfeffer	über Teig streuen

ca. 2 cm breite Streifen schneiden  
die Streifen wie einen Korkenzieher drehen (nicht halbieren)  
bei 220° ca. 8-12 Min. backen, bis schön braun und stabil



## Gurkensuppe mit Fisch-Spiessli

4 Personen

### Zubereitung Suppe (1 Liter)

½ EL Olivenöl  
1 Schalotte, fein gehackt  
500 g Gurke, halbiert, in Stücken  
6 dl Gemüsebouillon

2 EL Gin  
2 EL saurer Halbrahm  
1/2 Bund Dill, fein geschnitten  
Salz und Pfeffer

andämpfen  
kurz mitdämpfen  
dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 min weich köcheln  
Suppe pürieren

kurz vor dem Servieren begeben. Nur noch heiss werden lassen.  
abschmecken

### Zubereitung Spiessli

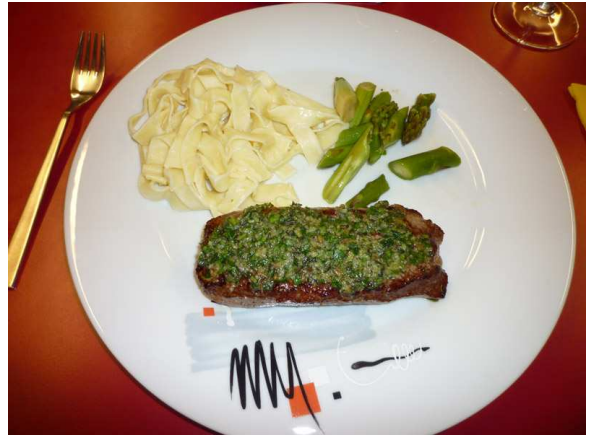
300 gr. Dorschfilets  
wenig Salz und Pfeffer  
10 Scheiben Rohschinken  
Holzspiesse  
Öl

in 20 Stücke schneiden  
würzen  
Fisch mit je mit einer halben Tranche umwickeln  
Fischstücke an die Spiesschen stecken  
in Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 min. braten.



## Lammnierstücke mit Kräuterkruste

4 Personen, Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten



1/2 Bund Thymian

1/2 Bund Rosmarin

1 Bund Petersilie

15 gr. Paniermehl

15 gr. geriebener Parmesan

75 gr. Butter

fein hacken

schaumig schlagen, Kräuter, Paniermehl und Parmesan beimischen

4 Lammnierstücke ca. 150 gr.

Salz und Pfeffer

Olivenöl

würzen

Fleisch beidseitig ca. 4 Minuten anbraten und in eine ofenfeste Form legen.

Kräutermasse darauf geben. Filets in der Ofenmitte ca. 6 Minuten überbacken

## Zitronennudeln

4 Personen

400 gr. Nudeln

Salzwasser

al Dente kochen

Abtropfen wobei 1 dl. Kochflüssigkeit in Pfanne lassen.

65 gr. Frischkäse Philadelphia (mit oder ohne Kräuter)

1 Bio Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft

in Pfanne mit Kochflüssigkeit geben

Nudeln sorgfältig darunter mischen

## Spargeln

4 Personen

500 gr. grüne Spargeln

den harten, unteren Teil der Spargeln schräg abschneiden. Spargeln in ca. 2 cm lange Stücke schneiden,

Salz und Pfeffer

würzen und im Steamer bei 95 °C zirka 12 Minuten garen.

## Fruchtsalat mit Joghurt-Walnuss-Sauce

4 Personen



1/2 Netzmelone  
2 reife Nektarinen  
250 gr. Erdbeeren  
50 gr. Johannisbeeren  
250 gr. Heidelbeeren  
1 Limette, unbehandelt  
1 Orange  
70 gr. brauner Zucker

75 gr. Walnuskerne  
100 gr. Schlagsahne  
1 Paket Vanillezucker

250 gr. Vanillejoghurt

Kerne entfernen, Schale abschneiden und würfeln

waschen und putzen, Erdbeeren halbieren

Limette waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Limette und Orange auspressen. Saft und Schale mit dem Zucker verrühren und über die Früchte geben und mischen  
4 Walnusshälften zur Seite legen. restliche Walnüsse hacken.

steif schlagen

1 Esslöffel gehackte Walnüsse beiseite stellen

Früchte in Joghurt mischen.

restliche gehackte Walnüsse und Sahne unter den Joghurt heben

Obstsalat auf 4 grosse Teller oder Dessertgläser verteilen und die Sosse darüber geben. Mit Walnusshälften und gehackte Walnüssen verzieren.

**En guete wünscht Peter Bär und das Altma-Kochteam**