



Bresaola Röllchen gefüllt

Prosecco
Maienfelder Cuvée Blanc, 2021, Peter + Monika Bär

Rauchlachs-Mangotatar

Gefüllte Kalbsroulade auf Pfefferminz-Ratatouille Champagner-Risotto

Ripasso Valpolicella, 2018, Rocca Alata

Brombeerschmaus mit Vanilleeis

Bresaola Röllchen gefüllt

9 Personen



50 g Rucola
1 Peperoncini
300 g Frischkäse

Meersalz

200 g Bresaola fein geschnitten

waschen, lange Stile entfernen
waschen, Kerne entfernen, sehr fein schneiden
die Hälfte der Rucola fein schneiden und mit den
Peperoncini und Frischkäse vermischen,
würzen

mit Masse bestreichen
schöne Rucola Blättli darauf beidseitig vorstehend
verteilen, aufrollen
Rollen in der Mitte entzwei schneiden. Sollte ca. 30
halbierte Rollen ergeben.

Rauchlachs-Mangotatar

4 Personen



150 g Rauchlachs
1 Mango (150 g)
150 g Creme Fraîche (Sauerrahm)
Salz, Pfeffer
Zitronenabrieb
Dill
Schnittlauch

in 4 mm kleine Würfel schneiden
in 4 mm kleine Würfel schneiden
alles gut mischen aber nicht zerdrücken
abschmecken
dazugeben

klein schneiden, unterrühren (etwas für Garnieren
behalten)

Pumpernickel-Brot

in der Grösse des Glases ausstechen
zuerst eine Schicht Tatar, dann 1 oder 2 Lagen Brot
schichten und zuoberst wieder Tatar füllen
garnieren

Dill und Schnittlauch

Gefüllte Kalbsroulade

4 Personen



8 Kalbsschnitzel à 50 g
Salz und Pfeffer

zwischen Klarsichtfolie dünn klopfen
würzen

120 g Lauch, in Ringe geschnitten
10 g Butter
1 dl. Rahm
Salz und Pfeffer

anziehen

einköcheln

10 g junger Alpkäse, gerieben

unterziehen
Masse abkalteln lassen

8 Tranchen Serrano- oder Parmaschinken
Olivenöl

je 1 EL der Masse auf Schnitzel geben
aufrollen
umrollen und alle Öffnungen verschliessen
anbraten.
Anschliessend 15 Minuten im Bratofen bei 160 °garen

Pfefferminz-Ratatouille

4 Personen

1 Zwiebel klein	fein hacken
1 Knoblauchzehe	fein hacken
Olivenöl	anziehen
1 Zucchini, klein, klein gewürfelt	
1 Peperoni, gelb, klein gewürfelt	zugeben und dünsten
½ dl Weisswein	ablöschen
1 dl. Hühnerbouillon	verlängern
	alles knackig kochen
1 Fleischtomate, entkernt, geschält	unterziehen
Pfefferminzblätter, gehackt	vermengen und alles abschmecken

Champagner-Risotto

4 Personen

2 Zweige Stangensellerie	waschen, der Länge nach in dünne Streifen schneiden, dann in kleinste Würfelchen schneiden
2 Schalotten	sehr fein hacken
2 EL Butter	schmelzen
	Stangensellerie und Schalotten beifügen und unter Wenden 3 Minuten dünsten
250 g Risottoreis	dazugeben und unter Rühren dünsten, bis die Reiskörner mit einem Fettfilm überzogen sind
2 dl. Champagner	ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen
6 dl. Hühnerbouillon	nach und nach zum Reis giessen und diese unter häufigem Rühren immer wieder vom Reis aufnehmen lassen, bevor die nächste Portion dazukommt. Am Schluss soll der Reis weich, aber im Kern noch bissfest und die Konsistenz des Risotto cremig-flüssig sein
50 g Butter	
50 g Parmesan, gerieben	unter den fertigen Risotto rühren
Salz und Pfeffer	würzen
½ dl Champagner	vor dem Servieren damit verfeinern

Brombeerschmaus mit Vanilleeis

8 Personen



600 g Brombeeren oder gem. Beeren

2 EL Zitronensaft
½ TL Bittermandelöl

125 g Weissmehl
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

90 g Butter

Vanilleeis

waschen
in gut gefettete Auflaufform (ca. 23x15 cm) geben

vorsichtig vermischen

vermischen
alles mit Gummischaber gut vermischen (wird bröselig)
die Masse auf Brombeeren verteilen

schmelzen und gleichmässig über Teig giessen
in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Backofen ca. 25
Minuten backen, bis Teigkruste goldbraun ist

5 Minuten vor Backende jeweils eine grosse Kugel
Vanilleeis in kleine Schüsseln geben

Die Auflaufform herausnehmen und jeweils 2 bis 3
grosse Löffel vom noch heissen «Blackberry Cobbler»
über das Vanilleeis geben. Sofort servieren und
geniessen. Yummy!

En Gueta wünscht Peter Bär