

Apéro

Crostini

4 Personen



Tomaten-Crostini

2 grosse Fleischtomate
2 EL Olivenöl
2 Blätter Basilikum
4 Scheiben Pariserbrot
n.B. Salz und Pfeffer aus der Mühle

- Die Tomaten kurz blanchieren. Sofort unter fliessend kaltem Wasser abschrecken, schälen und in Viertel schneiden. Das Kerngehäuse und die Fruchtsegmente entfernen, die Tomaten in kleine Würfel schneiden.
- Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.
- Die Brotscheiben im Olivenöl gold-braun rösten.
- Die restlichen Zutaten mit den Tomatenwürfeln mischen und die gerösteten Brotscheiben damit belegen.

Rosmarin-Crostini

4 Scheiben Pariserbrot
2 EL Olivenöl
4 kleine Rosmarinzweige

- Die Brotscheiben im Olivenöl gold-braun rösten und dabei die Rosmarinzweigelein unter die Brotscheiben legen, so dass beim servieren der Rosmarinzweig oben auf liegt.

Vorspeise

Rauchlachs-Mousse auf bunten Salatblättern

4 Personen

300 g Rauchlachs
1 EL. Joghurt
1 TL. Sauerrahm
2 Stk. Frühlingszwiebeln
1 EL. Zitronensaft
1 EL. Kapern
Salatblätter (Kopfsalat, Lollo rosso usw.)
Gewürze: Salz, Pfeffer aus der Mühle

- 200g Rauchlachs in kleine Stückchen schneiden und im Mixer fein pürieren, dabei den Joghurt und den Sauerrahm hinzufügen.
- Den restlichen Lachs und die geputzten Frühlingszwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit den Kapern, klein gewürfelt, unter die Mousse mischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Mousse mit zwei nassen Esslöffeln zu Nocken formen und auf den Salatblättern anrichten.



Hauptspeise

Poularde auf einem Gemüsebett

4 Personen

1 Stk. Poularde à ca. 1.3 kg
600 g. Kartoffeln geschält
1 Stk. Peperoni, gelb
1 Stk. Peperoni, rot
1 kl. Zwiebel
1 Zweig Rosmarin
2 Stk. Zucchetti
1 dl. Olivenöl, kräftig
Gewürz: Salz, Pfeffer aus der Mühle
und Paprikapulver

- Der Poularde mit einem Sägemesser das Rückgrat herausschneiden.
- Die Poularde flach drücken, mit wenig Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver, einreiben.
- Die Kartoffeln und das Gemüse in Würfel oder Scheiben schneiden, in ein Bratgeschirr füllen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin mischen.
- Die Poularde auf das Gemüse legen und im unteren Drittel des Backofens bei 200 bis 220 °C während 1 bis 1.50 Stunden garen lassen. Etwas Wasser beifügen, damit das Gemüse nicht anbrennt.



Dessert

Rhabarber-Zabaione mit Portwein-Erdbeeren

4 Personen



400g. Erdbeeren
1 EL. Puderzucker
1 dl. Roter Portwein
400 g Rhabarberstangen
2 Stk. Eigelb
Vanille-Zucker

- Die ganzen Erdbeeren säubern.
- Die Erdbeeren mit Puderzucker bestäuben und mit dem Portwein übergießen.
- Etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen und mehrmals sorgfältig durchmischen.
- Die Rhabarberstangen schälen und die Fäden entfernen. Dann die Rhabarberstangen in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden.
- Die Rhabarberstücke werden dann in 1 dl Wasser unter Zugabe von recht viel Zucker zu einem Mus verkocht. Am Schluss der Kochzeit süssen mit Vanille-Zucker.
- Vor dem Anrichten wird das Rhabarbermus durch ein Sieb entsaftet.
- In die Entsaftungsflüssigkeit geben wir noch etwas Zucker und zwei Eigelb, die wir im Wasserbad zu einer luftigen Zabaione aufschlagen.

Cafè digestivi mit Biscotin da Prost

für vier Personen

300 g. Mehl
¼ TL Salz
200 g Butter
150 g Zucker (½ roh und ½ weiss)
1 EL Vanillezucker
2-3 EL Wasser

- Das Mehl in eine Schüssel geben.
- Das Salz begeben
- Die kalte Butter in Flocken schneiden, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist.
- Die beiden Zuckermengen begeben.
- Das Wasser begeben und alle Zutaten vorsichtig zusammenfügen.
- Teigrollen von ø 5 cm formen und an der Kälte ca. 1 Std. ruhen lassen und danach 7-10 mm dicke Scheiben schneiden.
- Im vorgeheizten Ofen in der Ofenmitte, bei 200 °C 10 Minuten backen.