

167. Kochabend
02.05.2025

Abendchef: Hubertus Cantieni



Artischocken-Häppchen
Frischkäsekugeln

Prosecco Le Colture Brut Millesimato Rosé

Lauwarmer Spargelsalat mit Erbsen

Grüner Veltliner Dornenvogel 2022

Gefüllter Hackbraten mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
Bunter Kartoffelstock
Gerösteter Broccoli, Parmesan und Mandeln

Kollwentz Zweigelt Leithakalk 2021

Erdbeer-Tiramisu im Glas

Artischocken-Häppchen

Für 8 Personen ergibt ca. 40 Stück

200 g Halbfettquark
2 EL Olivenöl
40 g Rucola
1 Zitrone
Salz
1 TL Würzmischung
2 Glas Artischocken
ca. 100 g Crackers, z. B. Sfoglie classiche



Quark und Olivenöl mischen. Rucola hacken und zur Masse geben. Zitronenschale fein dazu reiben. Zitrone auspressen, Saft beiseitestellen. Mit Salz und wenig Gewürz abschmecken. Artischocken abtropfen lassen. Quarkmasse auf die Crackers verteilen. Mit Artischockenstücken belegen. Mit wenig Zitronensaft beträufeln und sofort servieren.

Frischkäsekugeln

Für 8 Personen ergibt ca. 50 Stück

500 g Peynir (Weichkäse in Salzlake)
300 g Tartare-Frischkäse Fleur de sel
4 TL rosa Pfeffer
2 Handvoll essbare Blüten
50 g gehackte Nussmischung
50 g gehackte getrocknete Tomaten
1 Bund Schnittlauch
1.6 dl Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Peynir abgießen und abtropfen lassen und in einer Schüssel zerdrücken. Tartarekäse dazugeben und zu einer festen Creme verrühren. Rosa Pfeffer im Mörser zerstossen. Blüten hacken. Käsemasse zu baumnussgrossen Kugeln formen. Mit nassen Händen geht es besser. Kugeln abwechselnd in Blüten, Pfeffer oder Nussmischung wenden. Kugeln kühl stellen. Mit Salz und Pfeffer servieren.

Lauwarmer Spargelsalat mit Erbsen

Für 8 Personen

300 g grüner Spargel
300 g weisser Spargel
2,5 EL Öl
200 g TK-Erbesen
Salz
Ca. 80 ml Wasser
3-4 EL Weissweinessig
2 TL Honig
1 TL Senf
Pfeffer
80 g Parmesan



Spargel waschen, holzige Enden großzügig abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Spargel darin unter Wenden 4–5 Minuten anbraten. TK-Erbesen und 1 Prise Salz zugeben, wenig Wasser dazu giessen, aufkochen und 3–4 Minuten köcheln lassen.

Weissweinessig, Honig und Senf verrühren und unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Spargel-Erbesen-Salat lauwarm servieren. Parmesan darüber hobeln.

Gefüllter Hackbraten mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

Für 5-6 Personen

Fleischteig:

1 Weggli oder 2 Scheiben Weissbrot, vom Vortag
Evtl. etwas Paniermehl
100 ml Milch
1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Oregano
1/2 Bund glatte Petersilie
1 Ei
125g Ricotta
500g gehacktes Rindfleisch oder Kalb und Rind gemischt
2 Esslöffel Tomatenpüree
2-3 Esslöffel milder Senf
1/2 Teelöffel Paprika
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Füllung:

80g in Öl eingelegte Dörrtomaten, abgetropft
1 Kugel Mozzarella, ca. 125 g
1/2 Bund Basilikum
Salz, schwarzer Pfeffer



Sauce:

3-4 Esslöffel Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Rüebli
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Tomatenpüree
200 ml Weisswein
200 ml Gemüsebouillon
200 ml Rahm
1 Esslöffel weiche Butter
1/2 Esslöffel Mehl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
nach Belieben 1 Esslöffel Grappa

1. Für den Fleischteig das Brot klein zerzupfen, mit Milch beträufeln und einweichen lassen. Anschliessend ausdrücken und fein hacken.
2. Basilikum, Oregano und Petersilie fein hacken.
3. Das Ei und den Ricotta in einer Schüssel verrühren. Brot, Kräuter, Hackfleisch, Tomatenpüree, Senf, Paprikapulver sowie reichlich Salz und Pfeffer beifügen und alles zu einem Teig zusammenfügen.
4. Für die Füllung die Dörrtomaten trocken tupfen und klein würfeln. Den Mozzarella ebenfalls trocken tupfen und klein würfeln, Das Basilikum fein hacken. Alle diese Zutaten mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
5. Den Backofen auf 220 Grad (200 Grad Umluft) vorheizen. Den Boden einer Gratinform mit 2 Esslöffel Olivenöl bestreichen.
6. Den Hackfleischteig in 2 Portionen teilen. Die erste Portion auf dem Boden der Form etwa 25 cm lang und 8 cm breit zu einer dicken rechteckigen Platte formen. Mit einem Löffel der Länge nach in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Füllung darin verteilen. Den restlichen Hackfleischteig darüber geben und satt andrücken; dabei darauf achten, dass auch die Seiten gut mit Hackfleisch bedeckt sind. Den Hackbraten mit dem restlichen Olivenöl bestreichen.
7. Den Hackbraten im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20 Minuten anbraten.
8. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Karotte schälen und klein würfeln. Alle diese Zutaten in einem kleinen Topf in der warmen Butter andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten. Weisswein und Bouillon dazu giessen und 5 Minuten kochen lassen.
9. Nach 20 Minuten Anbraten die kochend heisse Weisswein-Bouillon-Mischung um den Hackbraten herum angiesen. Die Hitze auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) reduzieren und den Hackbraten weitere 25-30 Minuten braten.
10. Den Backofen ausschalten und den Jus mit allen Zutaten aus der Gratinform in einen kleinen Topf giessen. Den Hackbraten im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen.
11. Den Rahm zum Jus geben und aufkochen, dann alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit einer Gabel die weiche Butter mit dem Mehl verkneten und in Flocken in die kochende Sauce geben; sie soll leicht binden. Nach Belieben mit Grappa sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce separat zum Hackbraten servieren.

Bunter Kartoffelstock

Für 8 Personen

Ein toller Hingucker: Kartoffelstock selber machen und ihn mit Erbsen oder Randen natürlich färben.

1,6 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Stücken
3,2 dl Milch
50 g Butter
Salz, Muskatnuss

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, Wasser vollständig abgiessen.
Kartoffeln noch heiss durch das Passe-vite in die heisse Pfanne treiben.
Milch, Butter, Salz und Muskat zusammen erhitzen und unter die Kartoffelmasse mischen.

Varianten:

Für bunten Kartoffelstock werden auf je ca. 250 g Kartoffeln folgende Mengen beigemischt:
2 - 3 EL Randensaft (rot)
5 EL gekochte, pürierte Erbsen oder pürierter Spinat (grün)

Gerösteter Broccoli, Parmesan und Mandeln

Für 8 Personen

500 g Broccoli
45 g Mandelblättchen
90 g Parmesan
1.5 EL Olivenöl
1 Prise Meersalz (Fleur de sel)
1 Prise Pfeffer schwarz

Broccoli abspülen, die Röschen abschneiden und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
Den Stiel kann man schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit verwenden. Parmesan reiben.
In einer beschichteten Pfanne die Mandelblättchen goldbraun rösten (ohne Zugabe von Öl),
anschliessend auf einen Teller geben und bei Seite stellen.

Öl in die Pfanne geben, Broccoli darin bissfest braten.
Die gerösteten Mandelblättchen dazu geben und ordentlich durchschwenken. Am Schluss den
Parmesan über den noch warmen Broccoli geben.

Erdbeer-Tiramisu im Glas

Für 6 Personen / Gläser

Gesamt: 2 Std. 40 Min. • Aktiv: ca. 40 Minuten • 1-2 Stunden kühl stellen

400 g Erdbeeren
1 EL Erdbeersirup
1 dl Wasser
2 EL Zitronensaft
3 EL Holunderblütensirup
100 g Löffelbiskuits
4 EL Zucker
250 g Mascarpone
1,25 dl Rahm
Pfefferminzblätter



250 g Erdbeeren in grobe Würfel schneiden und pürieren. Restliche Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit dem Erdbeersirup mischen.

Wasser, Zitronensaft und Holunderblütensirup mischen. Löffelbiskuits damit übergießen.

Pürierte Erdbeeren, Zucker und Mascarpone mischen und die Masse glattrühren. Rahm steif schlagen und unter die Mascarpone Masse heben.

Gläser mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen. Mit der Hälfte der Mascarpone Masse bedecken. Restliche Biskuits darauflegen. Restliche Mascarpone Masse darauf verteilen.

Tiramisù mit den Erdbeerscheiben und Pfefferminz Blättern garnieren. Im Kühlschrank 1–2 Stunden kühl stellen.