



# *Avocadocrostini*

6 - 8 Portionen

## **Zutaten:**

- 1 reife Avocado
- ½ Zitrone
- 50 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Frühlingszwiebel
- 2-3 Scheiben Rohschinken
- 8 Baumnusskerne
- 8 Scheiben Baguettebrot
- 2 EL Olivenöl



## **Zubereitung:**

Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch schälen und klein würfeln. Den Saft der Zitrone auspressen, mit Crème fraîche mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Avocado sofort untermischen.

Die Frühlingszwiebel mit dem schönen Grün fein hacken und unter die Avocadomasse mischen.

Den Rohschinken passend auf die Brotscheiben zuschneiden. Die Baumnüsse in kleine Stücke brechen.



Die Baguettescheiben auf einer Seite mit Olivenöl bestreichen und mit dieser Seite nach oben auf ein Blech legen. Im oberen Drittel des auf 230° vorgeheizten Ofens hellbraun rösten.

Inzwischen im restlichen Olivenöl Rohschinken und die Baumnusskerne rösten.

Die Avocadomasse bergartig auf die gerösteten Brotscheiben verteilen und mit je etwas geröstetem Rohschinken und Nusskernen bestreuen.

Sofort servieren.



# *Zanderstreifen auf lauwarmem Lauchsalat mit Safransauce*

Rezept für 4 Personen

## **Zutaten:**

- 300 g Zanderfilet (in Streifen geschnitten)  
Zitronensaft  
Salz  
Bratbutter  
2 grüne Lauchstangen in Ringe geschnitten

## **Safransauce:**

- ½ dl heisse Geflügelbouillon  
1 Prise Safran  
1 Ei  
1 TL Senf  
1 EL Zitronensaft  
Salz und Pfeffer  
½ dl Sonnenblumenöl





## **Zubereitung:**

Für die Sauce Safran in der heissen Bouillon auflösen und abkühlen lassen. Danach mit Ei, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen und langsam das Öl – wie bei der Mayonnaise – unterrühren. Nach Bedarf mit Bouillon verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lauchringe in kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen, noch warm mit einem Teil der Safransauce mischen und auf Teller verteilen.

Die Zanderstreifen mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen, in der heissen Bratbutter anbraten und kurz in der Pfanne ziehen lassen.

Die Fischstreifen auf dem Salat anrichten und mit der restlichen Safransauce beträufeln.



# *Vegetarisches Moussaka*

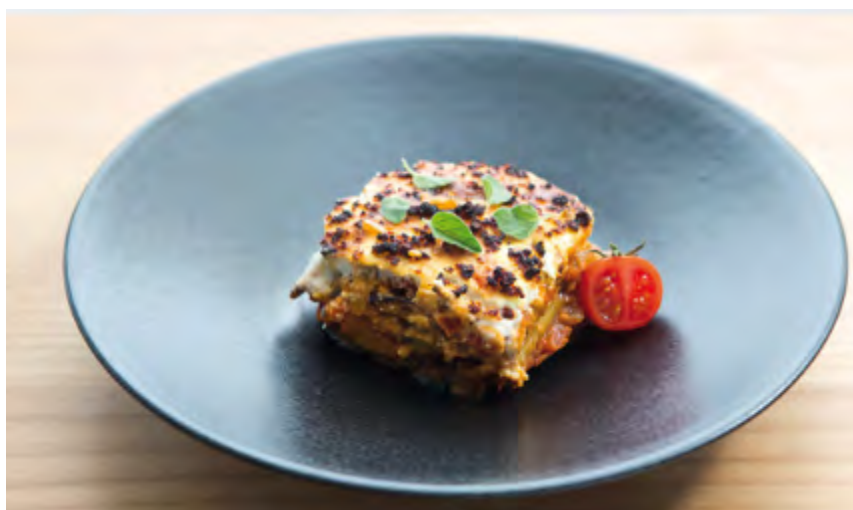
Rezept für 4 Personen

## **Zutaten:**

2 grosse Auberginen  
Salz und Olivenöl  
400 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 EL Tomatenmark \*  
5 Tomaten \*  
\* Alternative: Pelati aus der Büchse verwenden  
Salz, Pfeffer und Zimt  
Petersilie  
Sprinz  
1 Oregano

## **Béchamelsauce:**

20 g Butter  
20 g Mehl  
5 dl kalte Milch  
1 Ei  
Salz und Pfeffer





## **Zubereitung:**

Die Auberginen längs in 4mm dicke Scheiben scheiden. Mit etwas Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit mit Küchenpapier abtupfen. Die Scheiben in Olivenöl beidseitig anbraten.

Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in Öl anbraten.

Zwiebel schälen, in Brunoise schneiden und in Butter anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Die Tomaten (Alternativ die Pelati) in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben und 5 Minuten mitdünsten. Anschliessen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt abschmecken. Die Petersilie hacken und dazugeben.

In einer gefetteten Auflaufform eine Schicht Auberginen und eine Schicht Kartoffeln verteilen. Darauf die Tomatensauce geben und mit etwas Oregano und Sprinz bestreuen. Mit einer weiteren Schicht Auberginen und Kartoffeln bedecken. Etwas Sprinz darüber streuen.

Den Auflauf mit der Béchamel-Sauce (siehe unten) übergiessen und im Backofen bei 180° 45 Minuten backen.

## **Béchamel-Sauce:**

Die Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Das Mehl dazugeben und zu einem hellen Roux anschwitzen. Die kalte Milch begeben und unter ständigem Rühren 20 Minuten köcheln.

Das Ei verquirlen und in die erhitzte aber nicht kochende Béchamel-Sauce geben.



# *Ossobuco di vitello alla birra con polenta*

Rezept für 4 Personen

## **Zutaten:**

### POLENTA: (8-10 Personen)

- 1 Ltr. Wasser
- 1 Ltr. Milch
- 1 TL Salz
- 500 g Polenta Rustica
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 50 g Butter
- 100 g Parmesan

### OSSOBUCO:

- 4 Kalbshaxen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Weissmehl
- Bratbutter

### SOFFRITTO:

- 4 Schalotten gehackt
- 100 g Karotten - Brunoise
- 50 g Sellerie - Brunoise
- 1 EL Rosmarin – fein geschnitten
- 1 EL Salbei – fein geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 3 dl Bier
- 200 g Passata di Pomodoro
- 4 dl Kalbsfond
- Salz und Pfeffer
- Blattpetersilie



## Zubereitung:

### POLENTA:

2 Liter (Wasser/Milch) mit einem TL Salz zum kochen bringen. 500 g Polenta Rustica unter Rühren einlaufen lassen. 7 bis 10 Minuten auf kleinem Feuer kochen. Gelegentlich umrühren. Nach Belieben würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. Je nach gewünschter Dicke noch einige Minuten stehen lassen. Polenta auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech 2-3 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen.

Vor dem Anrichten die Polenta in Tranchen schneiden und in Bratbutter leicht farbig anbraten.

### OSSOBUCO:

Die Kalbshaxen auf der Seite einschneiden und mit Küchenschnur zusammenbinden. Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Weissmehl stäuben und langsam in der Bratbutter knusprig anbraten. Anschliessend in ein ofenfestes Schmorgefäss legen.

### SOFFRITTO:

In der gleichen Pfanne die gehackten Schalotten, die in Brunoise geschnittenen Karotten und Sellerie, der fein geschnittene Rosmarin und Salbei in 2 El Olivenöl während 5 Minuten auf niedriger Hitze andünsten. Den Soffritto über die Kalbshaxen verteilen.

Den Pfannenboden mit Bier ablöschen, mit Passata di Pomodoro und Kalbsfond aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Sauce zu den Kalbshaxen geben. Haxen im Ofen gedeckt 1½ bis 2 Std bei 170° schmoren. Fleisch ab und zu wenden und mit Flüssigkeit übergiessen.

Am Schluss etwas geschnittene Blatt Petersilie in die Sauce geben.





# *Proseccocrème mit Basilikumkirschen*

Rezept für 4 Personen

## **Zutaten**

2	Blatt Gelatine
2 EL	Zucker
2 TL	Maisstärke
2	Eier
½	Vanilleschote
2 dl	Prosecco, eiskalt
2 dl	Rahm, eiskalt
200 g	Kirschen, aufgetaut
2 EL	Rohrzucker
2 TL	Maisstärke
4 EL	Cointreau
2 Bd	Basilikum

## **Zubereitung:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Ei mit Zucker und 2 TL Stärke zu einer hellen Crème aufschlagen. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen, Beides mit dem Prosecco aufkochen. Zur Eimasse rühren. Alles zurück in die Pfanne giessen. Unter Rühren bis vor den Siedepunkt bringen. Vom Herd nehmen. Vanilleschote herausheben. Crème etwas auskühlen lassen. Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Crème auflösen.

Rahm steif schlagen. Sobald die Crème zu gelieren beginnt, Rahm darunter ziehen. In Gläser abfüllen. Zugedeckt mindestens 2 Std kühlen.

Kirschen mit dem sich gebildeten Saft, mit Zucker, Stärke und Cointreau in eine Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen und danach auskühlen lassen. Wenig Basilikum für die Garnitur beiseite stellen. Rest fein hacken und unter die Kirschen mischen.

Zum Servieren die Kirschen auf der Crème verteilen. Mit dem Basilikum garnieren.