

KÄSE-NUSS-HÄPPCHEN

Für 6 Personen

1,25 dl QimiQ

100 g Alpkäse, gerieben

4 EL Baumnüsse, sehr fein gehackt

1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

**ca. 50 g Trockenfleisch, z.B. Hobelfleisch,
Bündnerfleisch, nicht zu dünn geschnitten
glattblättrige Petersilie zum Garnieren**



QimiQ glatt rühren. Alpkäse, Nüsse und Petersilie darunter mischen, würzen.

Trockenfleisch-Tranchen einreihig leicht überlappend auf Klarsichtfolie zu zwei Rechtecken auslegen. Je die Hälfte der Masse längs in der Mitte der Rechtecke verteilen, mit Hilfe der Folie satt aufrollen.

Rollen eingepackt ca. 20 Minuten tiefkühlen.

Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, auf eine Platte legen, garnieren. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Die Häppchen können am Vortag vorbereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Erst kurz vor dem Servieren garnieren.

BROCCOLISUPPE MIT INGWER

Vorspeise für 4 Personen

50 g Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe
5 g Ingwer, 250 g Broccoli samt Stiel
(gerüstet gewogen)
40 g tiefgekühlter Spinat (aufgetaut)
1 TL Sesamöl
½TL Chili Öl,
4 dl Halbrahm
3 dl Wasser
1 dl Sake
0,5 dl Sojasauce
Salz, rote Pfefferbeeren und
Kürbiskernöl zum Garnieren



Zubereitung: Schalotte, Knoblauch und Ingwer hacken. Broccoli in Stücke schneiden.

Spinat gut ausdrücken und hacken. Alle Zutaten bis und mit Sojasauce in eine Pfanne geben und aufkochen.

Suppe bei mittlerer Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Broccoli gar ist. Suppe pürieren und mit Salz abschmecken. Pfefferbeeren zerstoßen.

Suppe in Teller verteilen und mit Pfefferbeeren und Kürbiskernöl garnieren.

ZITRONEN-SPAGHETTI MIT THON, KAPERN UND PARMESAN

Hauptgericht für 4 Personen

**400 g Spaghetti, Salz
1 Zitrone
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 Dosen Rosa Thunfisch
in Sojaöl à 200 g,
4 EL Kapernäpfel
4 EL Olivenöl
Pfeffer
50 g Parmesan am Stück**



Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Schalotte und Knoblauch hacken. Thunfisch in ein Sieb giessen und abtropfen lassen.

Kapernäpfel abspülen, abtropfen lassen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Thon und Kapern bei mittlerer Hitze circa 2 Minuten dünsten. Spaghetti, Zitronensaft und -schale dazugeben. Alles mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan darüberreiben und servieren.

ENTENBRUST MIT GRANATAPFEL-ROTWEIN-SAUCE

Hauptgericht für 4 Personen

2 kleine Barbarie-Entenbrustfilets
(à ca. 200 g)
Salz, Pfeffer
1 EL Öl
1 Granatapfel
1 Schalotte
100 ml trockener Rotwein
50 ml Geflügelfond
frisch geriebene Muskatnuss
1 TL flüssiger Honig
1 TL Speisestärke (nach Belieben)



Den Backofen auf 80° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Das Ofengitter in die mittlere Schiene schieben, mit einem Backblech darunter. Die Haut der Entenbrustfilets karoförmig einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets darin auf der Hautseite bei mittlerer Hitze 6-8 Min. braten, wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Entenbrustfilets auf das Gitter im Backofen geben und in ca. 45 Min. fertig garen. Pfanne auf dem Herd stehen lassen.

Granatapfel halbieren. 1-2 EL Kerne vorsichtig herauslösen und beiseitelegen. Hälften auf einer Zitruspresse auspressen.

Die Schalotte schälen, sehr fein würfeln und in der Pfanne im Entenbratfett glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen. Granatapfelsaft und Geflügelfond dazugiessen und die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss und Honig abschmecken, falls nötig, mit der Speisestärke binden. Dazu die Stärke mit 1 Schuss Wasser oder Rotwein glatt rühren und in die kochende Sauce rühren.

Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und noch 5 Min. ruhen lassen. Die Sauce nochmals aufkochen, die Granatapfelkerne dazugeben. Entenbrustfilets mit der Sauce servieren. Dazu passen Rosmarinkartoffeln.

TOPFENPALATSCHINKEN

Für den Teig:

75 g Butter und Butter für die Form
185 ml Milch
75 g Mehl
2 Eier, 100 g
abgeriebene Schale von
je 1 Zitrone und Orange
10 g Vanillezucker
1 Prise Salz
25 ml geschmacksneutrales
Pflanzenöl
Kochbutter zum Ausbacken

Für die Füllung:

200 g Speisequark
60 g Zucker
2 Eigelb, 40 g
10 g Vanillepuddingpulver
abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange
20 g flüssige Butter
160 g geschlagener Rahm
60 g Rosinen



Die Butter vorsichtig erhitzen, den Schaum abschöpfen und die Butter leicht bräunen. Sofort in eine Schüssel absieben. Diese «beurre noisette» leicht abkühlen lassen. Für den Teig erst Milch und Mehl verrühren, dann die Eier zugeben und schliesslich die Orangen- und Zitronenschale sowie den Vanillezucker und die Prise Salz untermischen.

Mit dem elektrischen Handmixer anschliessend die handwarme Nussbutter und das Öl untermischen. Den Palatschinkenteig 30 Minuten ruhen lassen, danach durch ein Haarsieb passieren. Eine gusseiserne Pfanne mit Kochbutter ausreiben und erhitzen. Eine kleine Portion Teig hineingeben und den Palatschinken hauchdünn ausbacken. Für die weiteren Palatschinken gleich vorgehen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Für die Topfenfüllung den Quark mit Zucker, Eigelb, Puddingpulver, Orangen- und Zitronenschale und der flüssigen Butter glattrühren. Danach den Schlagrahm vorsichtig unterheben.

Die Topfenmasse dünn auf die ausgebackenen Palatschinken aufstreichen und die (evtl. vorher in Rum eingeweichten) Rosinen darüberstreuen. Die Palatschinken zu Dreiecken falten, also zweimal zur Mitte hin einschlagen. Eine feuerfeste flache Form ausbuttern. Dann die Topfenpalatschinken dachziegelartig hineinschichten und im Ofen in ca. 10 Minuten fertigbaken.