

# Getränke

## Apéro

Cortisecco  
Brut Réserve

## zum Essen

### Weisswein

La Dana Bianca 2017  
Stabio / Ticino

Pinot Grigio 2015

### Rotwein

Terra Rubina  
Cabernet – Merlot 2016

Mineralwasser

## später

Kaffee

# Menü

## Amuse-bouche

Mozzarella-Peperoni-Tartar  
Crostini mit Bohnen-Kräutercreme

## 1. Vorspeise

Suppe vom gerösteten Blumenkohl

## 2. Vorspeise

Gefüllter Fischbraten

## Hauptgang

Hackbraten vom Wildschwein

## Dessert

Amarettocreme  
mit Rotweifeigen



## Mozzarella-Peperoni-Tartar

für 4 Personen

**300 g Mozzarella**  
**1 Peperoni rot**  
**1 Peperoni gelb**  
**1 Gemüselauch klein**  
**4 El Balsamico Weiss**  
**2 Tl Senf**  
**Salz nach Bedarf**  
**Pfeffer aus der Mühle**  
**5 El. Olivenöl**  
**½ Bd Petersilie**  
**½ Bd Basilikum**  
**2 El Kapern**  
**4 Toastbrote**

Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Rote und gelbe Peperoni halbieren, entkernen, Stielansatz und Scheidewände entfernen und die Hälften ebenfalls klein würfeln. Von kleinem Gemüselauch die grünen Blattsiele entfernen und das Gemüse in hauchfeine Ringe schneiden. In Salzwasser nur gerade ½ Minute blanchieren, Abschütten und kalt abschrecken.

Weisser Balsamico, Senf, Salz und Pfeffer gut verrühren, Olivenöl dazuschlagen. Petersilie und Basilikum sowie Kapern fein hacken. Mit den restlichen vorbereiteten Zutaten zur Sauce geben und alles sorgfältig mischen.

Tartar mit Hilfe eines runden Ausstechers auf geröstetem Toastbrot anrichten und mit Petersilie und Basilikumzweiglein garnieren.



## Crostini mit Bohnen-Kräutercreme

für 6-8 Personen

- 1 Dose weisse Bohnen, gegart**
- 4 Zweige Minze**
- 4 Zweige Petersilie**
- 4 Zweige Basilikum**
- 1 El Kapern**
- 1 Peperoncino, getrocknet**
- ½ Zitrone**
- 4 El Olivenöl**
- 1 Knoblauchzehe**
- Salz nach Bedarf**
- 12-16 dünne Baguette Scheiben**
- Olivenöl zu Bestreichen**

In einem Sieb die Bohnen so lange mit kaltem Wasser spülen, bis dass ablaufende Wasser klar bleibt.

Die Kräuterblätter von den Zweigen zupfen. Die Kapern in einem Sieb kalt spülen. Kräuter, Kapern und ein getrockneten Peperoncino sehr fein hacken.

Die Schale der Zitrone feinabreiben und den Saft auspressen. Die Bohnen mit der Zitronenschale, 2-3 Esslöffeln Saft sowie dem Olivenöl in einen hohen Becher geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren.

Die Kräutermischung unter die Bohnencreme rühren und diese mit Salz würzen. Die Bohnencreme mit Klarsichtfolie decken.

Vor dem Servieren die Brotscheiben auf der einen Seite sparsam mit Olivenöl bestreichen. Eine beschichtete Bratpfanne leer erhitzen und die Brotscheiben zuerst auf der Olivenölseite goldbraun rösten, dann auf der zweiten Seite nur noch etwa ½ - ¾ Minute backen.

Die noch warmen Brotscheiben auf der Olivenölseite mit der Bohnencreme bestreichen und sofort servieren.



## Suppe vom gerösteten Blumenkohl

für 4 Personen

- 1 Blumenkohl, in Röschen**
- 2 Knoblauchzehen, halbiert**
- 1 roter Chili, entkernt längs halbiert**
- 2 El Thymianblättchen**
- 1 Tl Kreuzkümmel**
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale, Saft**
- 1 El Olivenöl**
- 1 Tl Salz**
- Pfeffer aus der Mühle**
- 1 El Olivenöl**
- 4 Schalotten, in Stücken**
- 8 dl Gemüsebouillon**
- 2 ½ dl Vollrahm**

Blumenkohl und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mitsch. Olivenöl darüber träufeln, würzen.

Backen: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen.

Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten ca. 2 Minuten andämpfen. Die Hälfte des Blumenkohls mit dem Zitronensaft begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Minuten köcheln. Suppe Pürieren, anrichten, restliche geröstete Blumenkohlröschen darauf verteilen.



## Gefüllter Fischbraten

für 4 Personen

- 1 Dose Artischockenböden, fein gehackt**
- 50 g Halbweissbrot, vom Vortag, fein gehackt**
- 50 g Sbrinz, fein gerieben**
- 3 EL. Basilikum, fein geschnitten**
- 1 EL. Olivenöl**
- 2 grosse Zanderfilets je a. 300 g**
- Leicht flach geklopft**
- ½ TL. Salz**
- Pfeffer aus der Mühle**
- 2 EL. Olivenöl**
- 1 dl Gemüsebouillon**
- 1 dl Vollrahm**
- 3 EL. Sbrinz, fein gerieben**
- 1 TL. Maizena**

Artischocken und alle Zutaten bis und mit Öl in einer Schüssel mischen.

Die Füllung gleichmässig auf einem Filet verteilen, zweites Filet darauflegen, 8 Stücke Küchenschnur (je ca. 40 cm) unter den Fischbraten legen. Enden über dem Braten verknoten, auf ca. 1 cm kürzen. Fischbraten rundum mit wenig Öl bestreichen.

Restliches Öl im Bratengeschirr im Ofen heiss werden lassen. Braten hineinlegen, ca. 15 Minuten in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens braten, herausnehmen. Bouillon und alle restlichen Zutaten verrühren, neben den Braten in die Form giessen, ca. 5 Minuten fertig braten. Fischbraten in Tranchen schneiden, Sauce dazu servieren.



# Hackbraten vom Wildschwein mit Kartoffelstock

für 4 Personen

**800 g Hackfleisch vom Wildschwein**  
**80 g Mie de Pain** (*altes Brötchen eingeweicht*)  
**2 Eier**  
**100 g fetter Speck**, *durch den Wolf gedreht*  
**2 Schalotten**, *fein gehackt*  
**Bratbutter**  
**½ Bund glatter Petersilie**, *fein gehackt*  
**Fleur de Sel**  
**Pfeffer aus der Mühle**

**150 Karotten, Sellerie Zwiebeln**, *fein gewürfelt*  
**1 Knoblauchzehe**, *fein gehackt*  
**80 g geräucherter Speck**, *fein gewürfelt*  
**1 EL Tomatenmark**  
**2 dl Rotwein**  
**2 dl Demi-Glace**  
**1 Thymianzweig**  
**1 Rosmarinzweig**  
**Maizena**  
**Fleur de Sel**  
**Pfeffer aus der Mühle**

**1 kg Kartoffeln**, *mehligkochend*  
**1 dl Milch**  
**1 dl Rahm**  
**60 Butter**  
**Muskatnuss**, *gerieben*  
**Rapsöl**  
**Salz nach Bedarf**  
**Pfeffer aus der Mühle**

**4 Thymianzweige**  
**4 Rosmarinzweige**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Schalotten in Bratbutter karamellisieren und erkalten lassen. Das Hackfleisch, die Schalotten, das Mie Pain, die Eier und die Petersilie vermischen, mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken und zu einem länglichen Braten formen. Den Hackbraten in heisser Butter ringsum anbraten. In den Bräter legen und ca. 45 Minuten garen. Den Hackbraten aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratensatz für die Herstellung der Wurzelgemüsesauce abgiessen und entfetten.

Die Speckwürfel anbraten, das Gemüse und en Knoblauch hinzugeben und kurz rösten. Das Tomatenmark untermischen, mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Die Kräuterzweige in die Sauce geben und mit der Demi-Glace auffüllen. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterzweige aus de Sauce nehmen und bei Bedarf mit dem Maizena binden.

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgiessen, ausdämpfen und noch heiss durch die Passevite drücken. Die Milch mit dem Rahm und der Butter aufkochen, über die passierten Kartoffeln giessen und zu einer luftigen Masse verrühren. Den kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Hackbraten in Scheiben schneiden und mit dem Kartoffelstock auf dem Teller anrichten. Die Wurzelgemüsesauce über den Kartoffelstock giessen, das Gemüse verteilen und mit den Kräuterzweigen garnieren.



## Amarettocreme mit Rotweifeigen

für 4 Personen

**100 ml Rotwein**  
**5 ml roter Portwein**  
**1 El Zitronensaft**  
**50 g Zucker**  
**4 Feigen**  
**2 Eigelbe**  
**½ Pak Bourbon Vanillezucker**  
**1 El Puderzucker**  
**150 g Mascarpone**  
**50 ml Amarettolikör**  
**150 ml Halbrahm**

Rotwein, Portwein, Zitronensaft und Zucker aufkochen und etwa 3 Minuten kochen lassen. Die Feigen sorgfältig waschen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Diese in eine Schüssel geben und mit dem heissen Weinsirup übergiessen. Auskühlen lassen. Inzwischen Eigelb, Vanille- und Puderzucker 5 Minuten zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. In einer zweiten Schüssel den Mascarpone mit dem Amarettolikör glatt rühren. Die Eincreme unterrühren. Den Halbrahm nicht zu steif schlagen und ebenfalls unterziehen.

Die rotweifeigen aus dem Sirup heben. Den Sirup und 4 Feigenscheiben beiseitestellen, die restlichen Feigen in 4 Dessertschalen anrichten. Die Creme darübergeben und das Dessert mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren das Dessert mit je 1 Feigenscheibe garnieren und mit Rotweinsirup beträufeln.