



**Menü:** 20.06.2017/BR

**Lachsterrine mit Frischkäse auf Randencarpacci und Nüsslisalat**

\*\*\*\*

**Bouillon mit Sherry und Schnittlauchflädli**

\*\*\*\*

**Ravioli mit Fischfüllung und Frühlingszwiebelsauce**

\*\*\*\*

**Kalbskoteletts an Morchelsauce, Bratkartoffeln, Kefen und Rüebl**

\*\*\*\*

**Apfeltarte mit Rumschlagrahm**

( Die Zutaten sind für vier Personen berechnet)

### **Lachsterrine mit Frischkäse auf Randencarpaccio und Nüsslisalat**

**Zutaten:** 400 gr. Räucherlachs, 6 Blätter weisse Gelatine, 400 gr. Frischkäse natur, 100 gr. Crème fraiche, 2 EL frisch gehackter Dill, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 2 dl Schlagrahm, 1 Limette zum Garnieren, 2 Randen, 50gr. Nüsslisalat, Aceto Crème, Aceto Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Eine Terrineform : mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Hälfte der Lachstranchen an die Innenwände der Form drücken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse mit der Crème fraiche, dem Zitronensaft und dem Dill vermengen mit Salz und Pfeffer würzen. Die eingeweichte Gelatine tropfnass in einem Topf erwärmen bis sie flüssig ist, in die Frischkäsemasse geben und gut verrühren. Den Rahm steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Masse in die Terrineform geben, die Hälfte des restlichen Lachs in einem Strang in die Mitte auf die Crème legen und die übrige Masse darüber streichen. Mit einer Lachsschicht die Terrine schliessen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Anrichten:**

Die Randen in dünne Scheiben hobeln, den Nüsslisalat gut waschen Die Terrine auf eine Platte vorsichtig stürzen, die Folie abziehen und in dünne Tranchen schneiden. Die Randenscheiben auf einem Teller verteilen, mit Salz, Pfeffer würzen. Den gut gewaschenen Nüsslisalat ebenfalls auf den Teller geben, das Ganze mit Aceto Balsamico und Olivenöl beträufeln. Die Lachsterrine dazu geben und mit einem Limettenscheibe garnieren. Den Teller mit etwas Balsamico Crème verzieren

### **Bouillon mit Sherry und Schnittlauchflädli** **(für 8 Personen)**

**Zutaten:** ca. 2 Liter Bouillon, Sherry, 3 Eier, etwas Mehl, wenig Milch, 2 Bund Schnittlauch

**Zubereitung:** Schnittlauch-Omeletten: Schnittlauch fein schneiden, die 3 Eier, 4 EL Mehl, Salz, wenig Milch / Wasser in einer Schüssel stark verrühren 1 Bund Schnittlauch begeben. 4 Omeletten in der Bratpfanne backen etwas

erkalten lassen und in feine Streifen schneiden. In der Zwischenzeit die Bouillon zubereiten, Sherry beigen nicht mehr kochen  
**Anrichten:** Die Flädli in einen Teller oder Suppentasse geben mit der heissen Bouillon übergiessen und den restlichen Schnittlauch verteilen

### **Ravioli mit Fischfüllung und Frühlingszwiebelsauce**

**Zutaten:** 1 Pasta Teig, 200gr. Fischfilet, 1 rote Chilischote, 1 Schalotte, 1 kleines Rüebli, 1 EL Butter, 1 TL gehackte Thymianblätter, 2 EL gehackte Peterli, Salz und Pfeffer, 8 Cherrytomaten  
**Sauce:** 2 dl Fischfond, 1 dl Weisswein, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 EL Butter, 2 TL Mehl nach belieben mit Bouillon (Pulver) nachwürzen

**Zubereitung:****Sauce:** Frühlingszwiebeln waschen und das Weisse und Grüne fein schneiden. Die Butter in der Pfanne zerlassen, Frühlingszwiebeln darin anschwitzen, mit dem Mehl bestäuben, unter Rühren leicht bräunen lassen, Wein und Fond unter Rühren angiessen mit etwas Pfeffer würzen, ca. 10-15 Min. köcheln und wenn nötig mit Bouillon nachwürzen Die Cherrytomaten in einer Pfanne mit etwas Butter dämpfen  
**Ravioli:** Schalotte schälen und fein würfeln, Butter in der Pfanne zerlassen, Schalotte dazugeben, mit dem gehackten Thymian bestreuen und glasig schwitzen. Chili aufschlitzen, entkernen und fein schneiden, Rüebli schälen und fein raffeln. Fisch fein schneiden, Schalotte, Chili, Peterli, Rüebli untermischen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen  
Teig ausrollen mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf den Teig setzen den Rand mit Wasser bepinseln und mit einem zweiten Teig belegen. Teigländer rund um die Füllung gut festdrücken und mit einem Teigrädchen Quadrate ausscheiden. In einem breiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli in 4 Min. garen  
**Anrichten:** Die Ravioli mit der Schaumkeller aus dem Wasser nehmen gut abtropfen lassen und direkt auf die Teller anrichten mit der heissen Sauce übergiessen und den gedämpften Cherrytomaten garnieren

### **Kalbskoteletts an Morchelsauce, Bratkartoffeln, Kefen und Rüebli**

**Zutaten:** 4 Koteletts, 1 Rosmarinzwig, Erdnussöl, Salz und Pfeffer  
Getrocknete Morcheln, 1 grosse Schalotte, 2 dl Vollrahm, s'Wunder Bratensauce, etwas Butter, kleine Kartoffeln, Rosmarin, Kefen und Rüebli

**Zubereitung:** **Fleisch:** ca. 1 Stunde aus dem Kühlschrank nehmen, auf beiden Seiten dem Knochen entlang wenig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 190° vorheizen, das Fleisch im heissen Erdnussöl auf beiden Seiten kurz anbraten, für 12 Min. auf dem Kuchengitter mit Kuchenblechuntersatz in den Backofen schieben, herausnehmen mit Alufolie zudecken und etwas regenerieren lassen.  
**Kartoffeln:** gut waschen, im Erdnussöl unter Beigabe von Rosmarinnadeln ca. 20 Min. bräteln, salzen  
**Morchelsauce:** Morcheln ca. 15 Min. im lauwarmen Wasser einweichen, gut waschen und fest ausdrücken, die Schalotte in Butter andünsten, die Morcheln beigen und mitdämpfen, den Rahm beigeben, mit dem s'Wunder Bratensauce binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken  
Kefen und Rüebli in wenig Butter weichdämpfen

**Anrichten:** Kotletts auf warme Teller geben, mit der Morchelsauce den Kartoffeln und den Kefen und Rüeblli anrichten

### **Apfel-Tarte mit Rum-Schlagrahm**

**Zutaten:** 1 rechteckiger Blätterteig, etwas Butter für das Blech, 50 gr. Marzipanrohmasse, 3 EL gem. Haselnüsse, 4 kleine Äpfel, 3 EL Aprikosenkonfitüre, 2 dl Schlagrahm, 2 EL Zucker, 5 EL Rum, Hagelzucker für Garnitur

**Zubereitung:** Blätterteig ausrollen. Mit einer Schüssel von ca. 15cm Durchmesser markieren und mit einem kleinen Messer ausschneiden, vorsichtig vom Papier lösen und auf das gebutterte Backblech legen. Den Marzipan mit den Haselnüssen und ganz wenig Wasser vermischen und auf die Teigkreise mit Hilfe eines Backpinsels verteilen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf den Teigböden verteilen, im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 20 Min. backen. Den Rahm halbsteif schlagen, Zucker und Rum nach und nach beigen fertig schlagen.

Die Tarte herausnehmen, die Aprikosenkonfitüre erhitzen, glattrühren auf die Tarte streichen.

Den Hagelzucker daraufstreuen und warm servieren

**Anrichten:** Die noch warme Tarte auf Teller anrichten und dem Rumschlagrahm garnieren

E'Guete!