Apéro
Brombeer-Cocktail
Auberginen-Feta-Röllchen
Aprikosen mit Roquefort
Zucchini-Röllchen mit Lamm

Hauptgang
Schweinsfilet im Blätterteig
Nudelsalat mit Blattspinat und Pinienkernen
Fenchel-Apfel-Salat
Bohnensalat mit Schafskäse

Dessert
Kirschenkuchen mit Mandelhaube
Mandel-Glacé

Brombeer-Cocktail

Zutaten
500g Brombeeren
300g Zucker
5 dl Wasser
1 Flasche Prosecco
Eiswürfel

Zubereitung
Die Beeren mit dem Zucker und dem Wasser zu einem Sirup kochen, absieben, abkühlen. Den Brombeersirup mit 1 Flasche Prosecco mischen. In Gläser füllen mit Eiswürfeln und einigen gefrorenen Brombeeren servieren.

Auberginen-Feta-Röllchen

Ergibt 16 Stück

Zutaten
2 mittelgrosse Auberginen
Salz
Pfeffer
1 Glas eingelegte Tomaten
125 g Fetakäse
1 Knoblauchzehe
1-2 Zweige Rosmarin
Ca 5 EL Olivenöl oder abgetropftes Tomatenöl
Zahnstocher

Zubereitung
Auberginen längs in je ca. 8 Scheiben (ca. 3mm dick) schneiden. Mit Salz bestreuen und ca 15-20min ziehen lassen. Abtupfen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit ca. 1 EL Olivenöl bestreichen und salzen und ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Tomaten abtropfen lassen. Feta mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse dazupressen. 1 EL des abgetropften Tomatenöls untermengen. Die Hälfte Tomaten fein würfeln und untermischen. Feta-Crème mit Pfeffer abschmecken.

Rosmarin waschen und fein hacken. Mit 1-2 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Zusammen mit den restlichen Tomaten pürieren. Auberginenscheiben mit der Feta-Creme bestreichen, aufrollen und mit Zahnstocher feststecken. Mit den pürierten Tomaten bestreichen.

Zucchini-Röllchen mit Lamm

Ergibt 8 Stück

Zutaten
1 Zucchini
Olivenöl
Meersalz
1 Zweiglein Rosmarin
1 Lammnierstück (ca. 150 g)
1 Prise Salz, wenig Pfeffer

Zubereitung
Zucchini längs in 8 je ca. 3mm dicken Scheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Olivenöl bestreichen und salzen und ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Rosmarin in einer Bratpfanne im Olivenöl heiss werden lassen. Lammnierstück beidseitig ca. 2 ½ min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt ca. 5 Min. stehen lassen, in 8 Tranchen schneiden. Mit den Zucchini umwickeln, mit einem Zahnstocher fixieren, warm servieren.

Aprikosen mit Roquefort

Ergibt 16 Stück

Zutaten
12 Aprikosen
2 EL Zitronensaft
2 TL flüssiger Thymianhonig
100 g Roquefort
2 EL Crème fraîche
4 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer

Zubereitung
Aprikosen halbieren. 16 Hälften mit Zitronensaft und Honig beträufeln, zugedeckt beiseite stellen. Restliche Aprikosenhälften in kleine Würfel schneiden. Roquefort dazubröckeln. Crème fraîche sorgfältig mit Roquefort und Aprikosenwürfeln mischen. Die Blätter von 3 Zweigen Thymian dazuzupfen. Masse mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Zum Servieren die Roquefortmasse mit einem Teelöffel auf die Aprikosen verteilen. Mit restlichem Thymian garnieren und sofort servieren.

Bemerkung: Menge der Roquefort-Masse war eher zuviel für die 16 Aprikosen, ist aber auch fein mit etwas Brot.

Tipp: Thymianhonig selber machen
etwas Honig in einer Pfanne leicht erwärmen, Thymian untermischen, 1 Woche stehen lassen

Schweinsfilet im Blätterteig

Zutaten
500 g Schweinsfilet
Salz
Pfeffer
2 EL Bratbutter
320 g ein rechteckig ausgewallter Blätterteig
5 Tranchen Rohschinken
1 TL Senf mild
100 g Kalbsbrät
1 Zweig Salbeiblätter
1 Bund Petersilie
2 EL Paniermehl
1 Eigelb

Zubereitung
Filet mit Salz und Pfeffer würzen. In Butter rundum 3 Minuten anbraten. Auskühlen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf der Arbeitsfläche auslegen. Darauf eine Bahn Schinken auslegen. Diese zuerst mit Senf dann mit Brät bestreichen. Salbei und Petersilie hacken und darüber streuen. Filet mit Paniermehl bestreuen. Auf den Teig legen und darin einwickeln. Ränder gut verschliessen. Filet im Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Teigresten garnieren. Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen. In der Ofenmitte ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und tranchieren.

Bemerkung: mit 35min ist Filet bien cuit, wer es innen rosa mag, soll es nur 25-30 min backen.

Nudelsalat mit Blattspinat und Pinienkernen

Zutaten
500 g Nudeln (am besten Fusilli)
Salzwasser
1 Pack Rucola
75 g Pinienkerne
200 g Blattspinat, möglichst frischen
1 Schuss Olivenöl
1 Schuss Balsamico, dunkler
Salz und Pfeffer
½ Knoblauchzehe
100 g Parmesan

Zubereitung
Die Nudeln im Salzwasser kochen und in einer grossen Schüssel abkühlen lassen. In einer Pfanne die Pinienkerne in Olivenöl anrösten. Von der Hitze nehmen und nun den Spinat dazugeben und den Knoblauch darüber pressen.

Am besten nochmal einen Schuss Öl dazugeben und das Ganze zur Seite stellen. Das Öl wird den Geschmack vom Knoblauch, dem Spinat und den Kernen aufnehmen und gibt dem Salat später einen intensiveren Geschmack.

Alles zu den Nudeln in die Schüssel geben und vermischen. Wenn alles vollständig abgekühlt ist, mit Salz Pfeffer, Balsamico und falls nötig, noch etwas Öl abschmecken. Zum Schluss den Parmesan in grösseren Stückchen darüber raspeln, untermischen und nochmal für die Deko drauf raspeln.

Fenchel-Apfel-Salat

Zutaten
1 Zitrone, Saft
2 mittelgrosse Äpfel
2 mittelgrosse Fenchel
1 EL Sonnenblumenöl
2 TL Madras-Curry, mild
1 TL Kurkuma
180 g Joghurt nature
Meersalz
Rohzucker

Zubereitung
Den Zitronensaft in eine Schüssel geben. Die Äpfel waschen und ungeschält mit der Röstiraffel direkt in die Schüssel reiben. Die Fenchelknollen vierteln, in dünne Scheiben schneiden und beifügen.

Curry, Kurkuma in Sonnenblumenöl ganz kurz andünsten. Achtung: Durch zu grosse Hitze und zu langes Dünsten wird Curry bitter! Sofort mit dem Joghurt zu den Äpfeln und dem Fenchel geben. Alles gut mischen. Mit Meersalz und Rohzucker abschmecken.

Bohnensalat mit Schafskäse

Zutaten
750 g Stangenbohnen
1 rote Paprikaschote
1 rote Zwiebel
1 rote Peperoni
2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
1 EL Balsamico bianco
1 Tasse Petersilie, fein gehackt
1 TL Salz
150 g Schafskäse

Zubereitung
Die grünen Bohnen putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In kochendes Wasser geben und ca. 7 Minuten kochen, danach mit kaltem Wasser abschrecken.

Knoblauch schälen und fein hacken, Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Die Peperoni entkernen und sehr klein schneiden. Petersilie hacken. Paprikaschote waschen, das Kerngehäuse entfernen und in sehr dünne Streifen schneiden. Alles mit Essig, Öl und Salz vermischen. Die gekochten Bohnen dazugeben und alles gut verrühren. Zum Schluss den Schafskäse darüber bröseln.

Schmeckt lauwarm oder auch kalt.

Kirschenkuchen mit Mandelhaube

Zutaten
250g Kirschen
50g weiche Butter
50g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
50g Mehl
1 TL Backpulver

Mandelhaube
1 Eiweiss
50g Zucker
½ Beutel Vanillezucker
50g gemahlene Mandeln
1 TL Mehl
1 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung
Kirschen entsteinen und abtropfen lassen. Form mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei, Eigelb, Zitronensaft und Salz dazumischen. Mehl und Backpulver darunter rühren. In die Form füllen, glatt streichen. Kirschen darauf verteilen. Backofen auf 180°C vorheizen.

Für die Mandelhaube Eiweiss steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mandeln, Mehl und Bittermandelaroma darunter mischen. Masse auf die Kirschen streichen. In der Ofenmitte 40–50 Minuten backen Nadelprobe machen. Nach 20 Minuten mit Folie abdecken. Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Mandel-Glacé

Zutaten
60g gehobelte Mandeln
60g Zucker
etwas Vanillezucker
2 Eier
2dl Rahm
1 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung
Mandeln mit 3 EL Zucker in der Bratpfanne karamelisieren. Restlichen Zucker, Vanillezucker und Eier verrühren. Rahm steifschlagen, darunterziehen. 4 EL Mandeln für Deko beiseite legen, restliche Mandeln und Bittermandelaroma darunterziehen. Mindestens 5h im Kühlfach gefrieren lassen, dabei in den ersten 2h alle 30min kurz umrühren.