

Salat mit Flusskrebsen im Tomatenfond

Verschiedene Blattsalate
Flusskrebse

Marinade:

Olivenöl, (Mazolöl)
Balsamiko
Weissweinessig
Salz, Zitrone, Basilikum

zu einer Marinade verrühren

Tomatenfond:

½ Zwiebel (fein geschnitten)
Olivenöl
10 reife Tomaten, geviertelt
1 Knoblauch, Thymianzweig
Zucker, Salz
Hühnerfond

Zwiebel in Olivenöl anheizen,
Tomaten, Knoblauch, Thymian,
Zucker, Salz dazu geben und mit
etwas Hühnerfond aufgiessen,
ca. 20 Min. köcheln lassen, ab-
schmecken und passieren.

Flusskrebsen im Gemüsefond 2 Min. kochen, in Eiswasser abschrecken und schälen.
Krebsel kurz in Butter schwenken und würzen, Teller mit Blattsalaten und Krebsel
ausgarnieren, mit Tomatenfond und frischem Basilikum beträufeln.

„Morchel-Päckli“ mit Safrannudeln und Gemüse

300 gr Morcheln
1 Zwiebel gehackt
300 gr Ricotta
2 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika
25 gr Mehl
8 grosse Mangold (Wirz)-Blätter
kurz im Salzwasser blanchiert, abgetropft
1.5 dl Gemüsebouillon
1.5 dl Rahm

ca. 300 gr Safrannudeln
ca. 600 gr Gemüse

Morcheln und Zwiebeln in Butter andämpfen, leicht auskühlen lassen. Einen Teil für die Sauce auf die Seite stellen. Den Rest mit Ricotta und Ei verrühren, würzen. Mehl darunter rühren. Mangoldblätter halbieren und Blattader herausschneiden. Blatthälften kreuzweise überlappend in eine Suppenkelle legen. Je ein Viertel der Ricottamasse hineinfüllen, Päckli mit den überlappenden Blättern verschliessen. Päckli beidseits anbraten. Mit Bouillon und Rahm ablöschen. Bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Päckli warm stellen. Sauce etwas einkochen, abschmecken. Beiseite gestellte Morcheln dazu geben.

Mariniertes Carpaccio vom Bachsaibling

8 frische Saiblingsfilet

150 ml hochwertiges Olivenöl

Saft von Zitrone

Salz, Pfeffer

10 Basilikumsblätter in Streifen

alle Zutaten zu einer Marinade
gut verrühren.

Saiblingsfilet enthäuten, zwischen Klarsichtsfolien legen und vorsichtig plattieren, einrollen, im Tiefkühlfach leicht anfrieren. Anschliessend in hauchdünne Scheiben schneiden.

Gekühlte, flache Teller mit Marinade bestreichen, noch leicht-gekühlte Carpaccio-Scheiben drauflegen und abermals mit Marinade bestreichen. Ruccola mit Olivenöl, Zitrone, Salz, Pfeffer, Weissweinessig marinieren und auf den Tellern hübsch platzieren.

Rhabarber-Champagner-Süppchen

400 gr Rhabarber
1 Apfel sauer
100 gr Zucker
½ Vanilleschote
2 dl Champagner
250 gr Erdbeeren

schälen
alle Zutaten aufkochen, 10 Min. bei reduzierter Hitze köcheln – das Muss 30 Minuten ziehen lassen, durch Sieb passieren, Saft auskühlen lassen
in Scheiben schneiden

ausgebackene Erdbeeren:

1 Ei
ca. 1dl. Mineralwasser
Salz (Prise)
50 gr Mehl
4 Erdbeeren mit Grün

Für Ausbackteig Ei und Eiweiss trennen
Eigelb, Mineralwasser und Salz verquirlen.
dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Steif geschlagenes Eiweiss darunterziehen. Erdbeeren durch den Teig ziehen und ausbacken.

Ausgebackene Erdbeeren mit Puderzucker bestäuben – in das Champagner-Süppchen mit den geschnittenen Erdbeeren legen.