



Lachstatar  
Tsatsiki

\*\*\*

Wintersalat

\*\*\*

Die etwas andere Kürbissuppe

\*\*\*

Teufelshuhn mit Paprika-Dip

\*\*\*

Bratapfel Tiramisu

\*\*\*

# Lachstatar zum Apéro

500g Lachsfilet(s), frisch

1 ¼ kleine Schalotte

125g Crème fraîche

30g Honig, flüssig

25g Senf, grobkörnig

Frischer Dill, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft



## Zubereitung:

Lachs wenn nötig enthäuten, entgräten, den grauen Fettstrang raus schneiden. Den Lachs dann fein schneiden. Die Schalotte fein hacken. Den Dill zupfen und hacken (einige Zweige bei Seite stellen für die Garnitur). Alles in einer Schüssel gut verrühren bis eine etwas kompaktere Masse entsteht. Mindestens 20 Minuten kühl stellen.

In kleine Schalen verteilen und mit einem Espresso-Löffel auf dem Apérotisch anrichten. Dazu reichen wir Gran Pavesi Sfoglie classico in einem Körbchen.

# Griechisches Tsatsiki zum Apéro

1 Salatgurke(n)

360g Joghurt, griechischer

150g Rahmquark

4 Knoblauchzehen

Olivenöl, Zitronensaft, Frischer Dill



## Zubereitung:

Gurke schälen, entkernen, an der Bircherraffel fein reiben. Salz daruntermischen, in einem Sieb ca. 30 Min. ziehen lassen, gut ausdrücken.

Knoblauch in eine Schüssel pressen. Joghurt und Zitronensaft begeben, mischen, Gurke daruntermischen, würzen, anrichten. Öl darüber träufeln. Anrichten wie beim Lachstatar.

# Wintersalat mit Mango, Käse und Caramelnüssen

## Zutaten für 4 Personen:

- 100g Baumnusskerne
- 2 Esslöffel flüssiger Honig
- 1-2 Kolben weisser Chicorée
- 2 mittlere Köpfe Radicchio
- 50g Nüssli- oder Jungblattsalat
- 1 reife Mango
- 1 Becher Granatapfelkerne
- 100g würziger Halbhartkäse



## Dessing:

- 4 Esslöffel weisser Balsamicoessig
- 1 Teelöffel körniger Senf
- 1 Teelöffel flüssiger Honig
- 0.5 Teelöffel Salz, einige Umdrehungen schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Baumnussöl oder Olivenöl
- 3 Esslöffel Rapsöl oder Sonnenblumenöl

## Zubereitung:

Für die Nüsse den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Baumnüsse nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem Honig beträufeln. Auf der mittleren Rille im 180 Grad heißen Ofen rösten bzw. caramolisieren lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann in grobe Stücke brechen.

Die Blätter des Chicorées und Radicchio auslösen, kalt spülen und gut abtropfen lassen. Die Radicchioblätter grob zerzupfen. Den Salat waschen und trockenschleudern. Die Salate getrennt voneinander bis kurz vor dem Servieren kühl stellen.

Die Mango schälen und in Schnitze schneiden.

Den Käse entrinden und mit dem Sparschäler in nicht zu dünne Späne schneiden.

Für das Dressing alle Zutaten mit dem Schwingbesen zu einer leicht sämigen Sauce schlagen.

Vor dem Servieren je einige Chicoréeblätter dekorativ auf 6 Tellern auslegen. Radicchio und Salat mit 3 Esslöffeln Sauce mischen und auf den Tellern verteilen. Mango, Käse und Granatapfelkerne dekorativ darübergeben. Die Salatzutaten mit der restlichen Sauce beträufeln. Zuletzt mit den Baumnusskernen bestreuen und sofort servieren.

# Die etwas andere Kürbissuppe

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Apfelsaft
- 500g Kürbis z.B. Butternuss
- 250ml Kokosmilch
- 150ml Gemüsebouillon
- 1 TL Dukkah Würzmischung
- 1 EL Olivenöl
- 1 Limette
- Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Salz
- 100ml Vollrahm



## Zubereitung:

Kürbis rüsten, in breite Ringe schneiden und die Kerne und äussere Schale entfernen. In Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen.

Kürbis und Zwiebeln zusammen mit dem Dukkah-Gewürz andünsten und anschliessen mit Apfelsaft ablöschen. Die Knoblauchzehe dazu pressen und die abgeriebene Schale der Limette zugeben.

Mit Bouillon und Kokosmilch auffüllen und solange auf niedriger Flamme kochen bis der Kürbis weich ist.

Inzwischen den Rahm streif schlagen und die Kürbiskerne rösten.

Alles im Hochleistungsmixer zu einer homogenen Suppe pürieren. Nötigenfalls mit Salz abschmecken.

Servieren in Suppenschalen und mit Kürbiskernöl, Schlagrahm und den Kernen dekorieren.

# Teufelshuhn mit Paprika-Dip

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Poulet-Oberschenkel gehäutet
- 1 TL geräucherter Paprika, milde Sorte
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Harissa
- 1 EL Esslöffel Orangensaft
- Salz
- 12 Tranchen Bratspeck



## Dip:

- 125g griechischer Joghurt oder saurer Halbrahm
- 1 EL Tomaten-Ketchup
- Salz
- 0.5TL geräucherter Paprika
- 0.25TL edelsüßer Paprika

## Zubereitung:

Den Ofen auf 210 Grad Umluft (empfehlenswert) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Die Pouletstücke häuten. In einer Schüssel geräucherten Paprika, Harissa, Sojasauce, Olivenöl, Orangensaft und Orangenschale verrühren und die Marinade sparsam salzen. Die Pouletstücke hineingeben und alles gut mischen, sodass das Fleisch vollständig mit Marinade überzogen ist. 5 Minuten oder länger ziehen lassen. Dann jedes Stück Poulet mit 3 Tranchen Speck umwickeln. Mit Nahtseite nach unten in eine Bratschale oder Gratinform legen.

Die Pouletteile im heißen Ofen in der Mitte etwa 25 Minuten braten, dabei gegen Schluss wenden, damit sie auch auf der Unterseite leicht bräunen (kann man auch lassen).

Inzwischen den Joghurt oder sauren Halbrahm mit den restlichen Zutaten verrühren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Dazu passen winterliche Ofengemüse;

Gemüse rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schüssel im Olivenöl und Salz wenden. Auf einem Blech auf Backpapier verteilen und im Ofen bei ca. 200 Grad 20-25 Minuten garen.

# Bratapfel Tiramisu

**Zutaten für 10 Personen:**

**Für den Boden:**

**300g** Printen ersatzweise Basler Lächerli  
**9 EL** Amaretto  
**9 EL** Apfelsaft

**Für die Bratapfelmasse:**

**450g** Äpfel geschält & entkernt  
**1 Pk** Vanillesoße zum Kochen  
**75g** Zucker  
**150g** Apfelsaft  
**1,5TL** Zimt

**Für die Creme:**

**375g** Mascarpone  
**375g** Magerquark  
**300g** Schlagsahne  
**75g** Milch  
**3TL** Vanillezucker

**Für das Mandelkrokant:**

**150g** gehobelte Mandeln  
**4,5EL** Zucker  
**1,5EL** Butter

**Zubereitung:**

In einer Pfanne Butter schmelzen und darin die gehobelten Mandeln mit Zucker rösten. Anschliessend auf Backpapier legen und abkühlen lassen.

Äpfel schälen, entkernen in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben.

Das Soßenpulver in einem Schälchen mit Zimt, Zucker und Apfelsaft glatrühren und zu den Äpfeln geben. So lange köcheln, bis die Äpfel weich sind.

Die Printen mit der Küchenmaschine, einem Messer oder einer Backrolle zerkleinern.

Sind sie schön bröselig, mit Amaretto und Apfelsaft vermengen und in eine große Form geben oder auf kleinere Dessertschalen verteilen.

Sahne steif schlagen und mit Mascarpone, Magerquark, Milch und Vanillezucker gut verrühren.

Nun wird nur noch geschichtet: Auf den Printenboden kommt die abgekühlte Bratapfelmasse, darauf die leichte Creme und zum Schluss die Mandeln.

