



Apéro

Rettich - Röllchen

Menü

Kohlrabiparpaccio mit Walnussölvinaigrette

Cremige Spinatsuppe

Strudel mit Kabis und Saucisson

Grüne Spargeln mit braunen Champignons

Rhabarber-Limetten-Mousse

Amigne de Vétroz

Château Saint-André. Gigondas

„En Guete“

Rettich – Röllchen

(für 10 Personen)

- | | | | |
|-----|----|---|---|
| 1 | | Grosse Rettich | Mit dem Sparschäler vom Rettich längs 20 breite Streifen abschälen, auf der Arbeitsfläche auslegen. |
| 600 | g | Rauchlachs-Tranchen | Lachstranchen längs in gleich breite Streifen schneiden, auf Rettichstreifen verteilen. |
| 2 | EL | Rahm | Mit dem Frischkäse mischen |
| 300 | g | Frischkäse mit Pfeffer
Boursin au poivre | Lachs dünn mit Frischkäse bestreichen.
Rettich aufrollen , mit Zahnstochern fixieren. |
- Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen



Kohlrabiacarpaccio mit Walnussölvinaigrette

2	kleine Kohlrabi bzw. 7 Scheiben pro Teller	Die Kohlrabi waschen und grosszügig schälen, so dass sie schön rund werden
60 g	Walnuskerne (möglichst frische Walnüsse)	Die Walnüsse hacken und zur Seite stellen. Den Essig in eine kleine Schüssel geben. Eine grosszügige Prise Salz sowie die beiden Ölsorten hinzugeben und mit der Gabel oder einem kleinen Schneebesen verrühren. Die Nüsse und Kräuter hinzugeben und alles gut vermischen.
2 EL	Weissweinessig oder Apfelessig	Die Kohlrabi mit dem Gemüsehobel (Küchenmandoline) in hauchdünne Scheiben schneiden und rosettenförmig auf den Teller anrichten. Die Vinaigrette darübergeben.
6 EL	Walnussöl	
2 EL	Sonnenblumenöl	
1 EL	gehackte Petersilie	Vor dem Servieren mit einer Prise Fleur de Sel und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen. Nach belieben kann man auch noch etwas Walnussöl darüber träufeln.
1 EL	gehackter Kerbel	
1	hartgekochtes Ei	1 gehacktes Ei für 2 Teller 10 Teller = 5 Eier
	Salz, Fleur de Sel, frisch gemahlener weisser Pfeffer	



Cremige Spinatsuppe

300	g	Spinat (frisch)	Zuerst den Spinat unter kaltem Wasser waschen und falls braune Stücke dabei sind, diese rausnehmen. Das Suppengrün waschen, putzen in feine Stifte bzw. Ringe schneiden.
1	Prise	Pfeffer	Die Kartoffeln waschen, schälen, und in dünne Scheiben schneiden.
1	Prise	Muskatnuss	Die Knoblauchzehe schälen.
3	dl	Wasser	
1	EL	Pinienkerne	Die Hälfte des Fetts in einem Topf zerlassen. Suppengrün und die ganze Knoblauchzehe kurz andünsten.
1	Stk	Knoblauchzehe	Knoblauchzehe wieder aus dem Topf nehmen, Spinat, Kartoffelscheiben und etwa 3 dl Wasser zugeben und aufkochen lassen.
20	g	Butter	
150	g	Kartoffeln	
75	g	Suppengrün (Lauch, Karotten, Sellerie)	Dann das Salz, den Pfeffer und den Muskat in die Suppe geben. Die Suppe bei milder Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 12 bis 15 Minuten garen lassen.
1	Prise	Salz	Die Suppe vom Herd nehmen und mit dem restlichen Fett und den Pinienkernen im Mixer fein pürieren.
1	EL	Zitronensaft	Zitronensaft zugeben.
2	dl	Rahm	Schlagrahm vorbereiten
			Zum Schluss in jede Portion Suppe 1-2 Teelöffel Schlagrahm geben.



Strudel mit Kabis und Saucisson (Brigitte Bleuler)

Strudelteig

125	g	Mehl	Alle Zutaten zu einem elastischen Teig kneten, luftdicht verpackt mind. 30 Min. ruhen lassen
60	g	Wasser	
1	Prise	Salz	
1.5	EL	Oel oder flüssige Butter	

Füllung

2	EL	Oel	erwärmen
1		Zwiebel gehackt	dünsten
1		Knobli gehackt	
600	g	Weisskabis	sehr feine Streifen schneiden und dünsten
½	dl	Bouillon Pfeffer	zugeben, Gemüse knapp weich kochen. Flüssigkeit ganz einkochen lassen. Gemüse abkühlen lassen
1		Saucisson	Saucisson nicht kochen. Schälen, Würfeli schneiden.
100	g	Gruyère	Grob reiben. Alle Zutaten mit dem Weisskabis mischen

Strudel formen

Strudelteig			auf einem bemehlten Küchentuch sehr dünn auswallen und evtl. von Hand ausziehen bis er durchsichtig ist
30	g	Butter, flüssig	einen Teil der Butter auf den Teig streichen. Füllung, KALT und OHNE FLÜSSIGKEIT , auf das untere Drittel verteilen, seitlich soll ein Rand von ca. 2 cm frei bleiben. Teigblätter auf die Füllung legen und mit Butter bestreichen. Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen und auf ein Backpapier legen. Strudel mit Butter bestreichen. Backen: 220°, 2. Rille, 20 Min.

Grüne Spargeln mit Champignons

Salzwasser

aufkochen

4-5 grüne Spargeln pro Person

Spargeln unteres Drittel schälen. Holziges Ende abschneiden.
Spargeln dritteln und knapp weich kochen (4-5 Min.)

20 g Butter
1 Schalotte gehackt

erwärmen
dünsten

200 g Champignons

in Stücke schneiden
dünsten

1 dl Noilly Prat

zum ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen.

1-2 dl Spargelsud

1-2 dl Rahm

zugießen, leicht einkochen lassen

Salz und Pfeffer

zum Würzen

Vor dem Servieren, Spargeln mit Champignons kurz in der Sauce erhitzen.



Rhabarber-Limetten-Mousse

250	g	Rhabarber gerüstet, gewürfelt	Rhabarber, Zucker, Limettenschale und -saft aufkochen, zu einem Kompott kochen. Mit einer Gabel zu einer feinen Masse verklopfen oder pürieren.
125	g	Zucker	
1		Limette Schale und Saft	Gut ausgedrückte Gelatine im heissen Kompott auflösen, auskühlen.
3		Blatt Gelatine In kaltem Wasser eingeweicht	Im Kühlschrank ansulzen lassen.
90	g	Crème fraîche	Rhabarbermasse durchrühren. Crème fraîche darrunterrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen.
2	dl	Rahm, steif geschlagen	Die Mousse in Gläser verteilen, zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.
			Garnitur: Beim Kuchenglasurbeutel eine kleine Ecke wegschneiden, kleine Muster auf das Backpapier spritzen, evt. mit Nonpareilles bestreuen und fest werden lassen.
		Rhabarber	Kleine Stücke im Grand Marnier leicht aufkochen. 3 Stück pro Glas

