



apéro-plättli

erbsen-cappuccino

kaninchen auf peperonicoulis

sommergratin

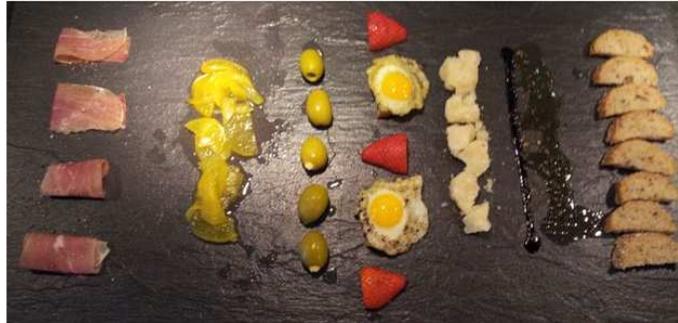
holunderblütensabayon

en guete - stef
01 05 2012

apéro-plättli

Zutaten

Tessinerbrot
Olivenöl
Balsamico crema
Pfeffer aus der Mühle
Parmesan
Oliven
Salametti
...



Zubereitung

Alle Zutaten auf der Platte nett anrichten – siehe Bild oben

erbsen-cappuccino

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

30g Butter
30g Schalotten, fein geschnitten
200g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
1 EL Zucker
500 ml Geflügelbouillon
200 ml Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 ml Vollmilch
1 Prise Salz



Zubereitung

Butter aufschäumen lassen und die Schalotten darin langsam andämpfen. Die Erbsen dazugeben und mit dem Zucker leicht glasieren, Mit der Geflügelbouillon aufgiessen und aufkochen, den Rahm begeben und alles schnell weich kochen. Die Suppe gründlich mixen, durch ein Sieb passieren und in die vorgewärmten Tassen verteilen.

Die Milch aufkochen lassen und salzen. Mit dem Stabmixer oder Milchschaumer aufschäumen. Die Cappuccino-Milchhaube auf die Suppe setzen und sofort servieren.

kaninchen auf peperonicoulis

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

4 Kaninchenrückenfilets (Silberhaut entfernt)
Salz, grob gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Ei Bratbutter

Peperonicoulis:

3 Ei Butter
2 rote Peperoni, entkernt, klein geschnitten
50 ml Wasser
1 TL Zucker



Zubereitung

Die Kaninchenrückenfilets würzen in der Bratbutter rundherum etwa 3 bis 4 Minuten braten, warm stellen. Das Fleisch sollte rosa sein.

Für die Peperonicoulis die Butter erhitzen, die Peperoni dazugeben und mit Wasser weich dünsten. Alles zusammen gründlich mixen und durch ein feines Sieb streichen, würzen und mit etwas Zucker abrunden.

sommergratin

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten

Je 2 gelbe und grüne Zucchini
1 Aubergine
2 Tomaten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Thymian
4 Knoblauchzehen geschält
Olivenöl

Zubereitung

Die Gemüse in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Auberginen und Zucchini mit Salz bestreuen und 30 Minuten stehen lassen, damit sie Wasser verlieren, anschliessend trockentupfen. Eine Gratinform mit Olivenöl ausstreichen und die Gemüse abwechselnd schichtweise in die Form legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Thymianzweige und die Knoblauchzehen dazulegen. Alles mit Olivenöl grosszügig begiessen und in vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 30 Minuten backen.



holunderblütensabayon

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

2 Eier

20 ml Holunderblütensirup

20 ml Moscato d'Asti

oder anderer Süsswein

ev. Früchte der Saison



Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben (ohne Früchte). Mit einem Schwingbesen über einem heissen Wasserbad warm und cremig schlagen, bis die Masse leicht bindet. Sie sollte auf dem Rücken eines Holzkochlöffels liegen bleiben, und wenn man darauf bläst, sollte sich rosenblütenförmige Wellen bilden (zur Rose kochen).

Die Saisonfrüchte auf dem Boden des Glases geben und mit der Sabayon übergiessen.