



Apéro Häppchen



Kresseschaumsüppchen



Nüsslisalat mit Haselnüssen, Speck und Ei



Gefüllte Omeletten
Winter-Gemüse



Käseplättli mit Baquette



Apfelkuchen
mit etwas Vanille Glace



Kaffee
Grappa



Kresseschaumsüppchen

Rezept für 6 Personen

1.5 Zwiebel
60 g Butter
60 g Mehl
1.8 l Gemüsebouillon
1.5 dl Weisswein
100 g Gartenkresse
2.25 dl Rahm
Salz
Pfeffer

Zwiebel hacken. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen.
Zwiebel und Mehl dazugeben, ca. 2 Minuten dünsten.
Bouillon und Wein dazu giessen. Bei kleiner Hitze ca. 15
Minuten köcheln lassen. Etwas Kresse für die Garnitur
beiseitestellen. Rahm und restliche Kresse zur Bouillon
geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer



Nüsslisalat mit Haselnüssen, Speck und Ei

Rezept für 4 Personen

60 g Haselnüsse
2 TL Öl, z. B. Nussöl
4 EL Essig
2 EL Preiselbeeren, im Glas
Geräucherter Speck
3 gekochte Eier
Salz
Pfeffer
300 g Nüsslisalat

Haselnüsse grob hacken. In einer beschichteten, Bratpfanne ohne Fett rösten.

Eier schälen und 2x mit der Eier-Gitarre schneiden.

Öl, Essig und Preiselbeeren vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den in feine Streifen geschnittene Speck kurz in der Pfanne anziehen lassen.

Nüsslisalat mit der Sauce mischen, verteilen
und mit den Haselnüssen dem Ei und dem Speck garnieren.



Ghackets Rindfleisch

Rezept für 6 Personen

1000 Gramm Hackfleisch (Rind)
Olivenöl und Butter
3 Schalotten und 2 Knoblauchzehe, gehackt
1 EL Tomatenmark
2 gestrichene EL Mehl
2 dl kräftiger Rotwein
Pfeffer aus der Mühle
3-4 dl guten Kalbsfond
1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, mit Küchenschnur zusammengebunden
150 g Champignon

4 ELOlivenöl und 2 EL Butter in einer grossen Sauteuse erhitzen.
Fleisch zugeben, und rundum anbraten.
Den austretenden Fleischjus einreduzieren. Erst dann die gehackte Zwiebel, Knoblauch und die geschnittenen Pilze zugeben und gut untermischen.
Tomatenmarkiterrühren.
Das Mehl darüberstäuben und sorgfältig unterziehen.
Mit dem Rotwein ablöschen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen.
Etwas einkochen, dann den heissen Kalbsfond zugeben.
Das Kräuterbündel zum Hackfleisch legen. Topf zudecken, mindestens 10 Minuten köcheln lassen.
Falls die Sauce zu dick wird, etwas heisses Wasser zugeben.



Omeletten

Rezept für 4 Personen

Für Omeletten wird Mehl mit Milchwasser angerührt.

Crêpes werden mit Mehl, Milch und flüssiger Butter zubereitet.

Der Teig muss flüssig sein und vor dem Backen zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen.

200 g Mehl, ½ Teelöffel Salz in einer Schüssel mischen,
in der Mitte eine Mulde eindrücken

4 dl Milchwasser

(½ Milch / ½ Wasser)

4 frische Eier verrühren, nach und nach unter Rühren

mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen,iterrühren, bis der Teig glatt ist.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen

Backen: Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.

Teig in die Pfanne geben, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen, zugedeckt warm stellen.



Apfelkuchen

Rezept für 8 Personen

Für eine Springform 24 cm, Zubereitung ca. 1Std.

1 Kuchenteig, rund, ausgewallt
2 EL Haselnüsse, gemahlen
3 Äpfel
½ Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
180 g Sauerrahm
2 EL Zucker
2 Eier
1/2 TL Zimt
Butter für die Form
Puderzucker

Boden mit Backtrennpapier auslegen.

Form einfetten, mit Kuchenteig auslegen, mit einer Gabel gut einstechen,
mit Haselnüssen bestreuen.

Äpfel an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, übrige Zutaten dazugeben, gut
vermischen.

Die Apfelmasse in die Springform füllen und bei 180 °C 45 Min. backen
Auskühlen lassen (Raumtemperatur)

Mit etwas Puderzucker bestreuen.

Mit eine Kugel Vanilleglace servieren
