

Gefüllte Brioches mit Lachs und
Merrettichcantadou
Rüebli Salat



Ravioli di Ricotta e Mortadella



Risotto verde mit Lammkoteletts



Tiramisu ohne Ei



Gefüllte Brioches mit Lachs und Merettichcantadou Rüebli Salat

Rezept für 4 Personen

Gefüllte Brioches

Zutaten:

4 Stück	Brioches
125 gr	Merettichcantadou
100 gr	Brötchenlachs

Zubereitung:

Gupf (oberer Teil vom Brioche) abschneiden. Die Brioches mit einem Kaffeelöffel vorsichtig aushöhlen.

Lachs fein hacken und mit dem Merettichcantadou vermischen.

Die ausgehöhlten Brioches mit der Mischung füllen.

Die Brioches bei 150 Grad im unteren Teil des Backofens 7 Minuten backen.

Rüblisalat

Zutaten:

500 gr	Rüebli, geraffelt
--------	-------------------

Sauce:

1 Messersp.	Pfeffer
1 Teelöffel	Senf
1/2 Teelöffel	Salz
1/2 Teelöffel	Zucker
2 Esslöffel	Zitronensaft
2 Esslöffel	Orangensaft
2 Esslöffel	Joghurt nature
4 Esslöffel	Rahm, leicht geschlagen

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Sauce unter die Rüebli geben.

Ravioli di Ricotta e Mortadella (1/2)

Rezept für 4 Personen

Pastateig

Zutaten:

300 gr Weissmehl
3 Stück Eier

Zubereitung:

Mehl in ein Schüssel geben und eine Mulde bilden.

Eier in die Mulde geben und mit einer Gabel die Eier verklopfen.

Mehl von aussen mit dem Ei vermischen bis ein dickflüssiger Brei entsteht.

Den restlichen Teig daruntermischen und ca. 10 Minuten lang zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten.

Der Teig darf nicht mehr an den Händen kleben.

Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie eingepackt 1. Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Teig mit der Nudelmaschine bis auf Stufe zwei auswallen.

Raviolifüllung:

Zutaten:

150 gr Mortadella
3 Esslöffel Vollrahm
250 gr Ricotta
2 Esslöffel Parmesan, gerieben
1 Esslöffel glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
1/2 Teelöffel Muskat
1/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Pfeffer
1 Stück Ei, verklopft

Zubereitung:

Mortadella fein hacken und mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer (ohne Ei) vermischen.

Ravioli di Ricotta e Mortadella (2/2)

Zubereiten und füllen der Ravioli

Ausgewallener Teig mit einer ca. 8 cm im Durchmesser runden Form ausstechen.

Füllung mit einem Teelöffel in haselnussgrossen Portionen in das unter drittel des Teigblättchen geben.

Obere zwei drittel der Teigblättchen mit etwas Ei bestreichen.

Ravioli zu einem Halbkreis zusammenfalten, dabei die Ränder gut zusammendrücken und darauf achten, dass keine Luft in der Ravioli verbleibt.

Ravioli in einem ausgemehltem Blech bereitstellen. Die Ravioli dürfen nicht aufeinander gelegt werden.

Ravioli portionenweise in leicht siedendem Wasser ca. 5 Minuten ziehe lassen.

Petersilie-Salbeibutter

Zutaten:

100 gr	Butter
2 Esslöffel	glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
2 Esslöffel	Salbei, fein geschnitten

Zubereitung:

Butter in einer Bratpfanne langsam zergehen lassen.

Petersilen und Salbei zugeben und leicht köcheln bis die Butter schaumig ist und nussig riecht.

Risotto verde mit Lammkoteletts

Rezept für 4 Personen

Risotto verde

Zutaten:

3 Stück	Zwiebeln
1 Esslöffel	Olivenöl
300 gr	Risottoreis
2 dl	Weisswein
8 dl	Gemüsebouillon
100 gr	Rucola, grob geschnitten
100 gr	Bündner Bergkäses, gerieben
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln grob hacken und im Olivenöl andämpfen. Risottoreis begeben und ca. 2 Minuten dünsten bis er glasig ist.

Weisswein dazugeben und vollständig einkochen lassen.

Bouillon unter häufigem rühren nach und nach dazugeben so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit zugedeckt ist.

Reis ca. 20 Minuten köcheln bis er cremig und al dente ist.

Rucola unter den Risotto mischen und den Käse dazugeben.

Lammkoteletts

Zubereitung:

Je 4 Lammkoteletts pro Person im heissem Öl auf beiden Seiten je. 2 Minuten braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alternative:

Lammrackes während ca. 2 Std. in einer Marinade mit Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer einlegen.

Lammrackes zu Koteletts schneiden und wie oben braten.

Tiramisu ohne Ei

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 gr	Mascarpone
5 dl	Vollmilch
1 Beutel	Vanille Cremepulver
2 Pack	Löffelbiskuits
	Schokopuder
2 dl	Espresso
2 dl	Amaretto

Zubereitung:

Milch und Vanillepulver mit dem Handrührgerät mixen.

Mascarpone in eine Schüssel geben und mit der Vanillecreme vermischen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in eine Gratinform legen.

Espresso und Amaretto zusammen tun und davon die Hälfte auf den Biskuitboden träufeln.

Die Hälfte der Mascarpone- Vanillecreme darauf verteilen.

Restlich Biskuits in der Flüssigkeit (Espresso/Amaretto) tauchen und in der Gratinform erneut verteilen.

Die restliche Masse darauf verteilen und ca. 2 Stunden kühlstellen.

Vor dem servieren das Schokopuder darauf verteilen.