



Apéro Gebäck

Spargel Erdbeer Salat

gefüllter Kaninchenrücken

Polenta del Lupo

Mascarpone-Jogurt-Creme mit Röteli Erdbeeren

Schokoladen Cantucci

Weisswein

Rotwein

Bier

Wasser

Spargel Erdbeer Salat

Zutaten für 7 – 8 Personen

500g	Spargel weiss
500g	Spargel grün
500g	Erdbeeren
2	Kopf Salate (können auch Salatherzen sein)
2	Schalen Kresse
60g	Pinienkerne
2EL	Puderzucker
4EL	Aceto Balsamico weiss
2EL	Essig Apfel oder Sherry
6EL	Rapsöl
2EL	Walnuss oder Pinienkernenöl
2dl	Gemüseboullion

Zubereitung

Zuerst wird der Spargel geputzt und geschält (der grüne nur bis zur Hälfte). Die Stangen schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Den weißen Spargel in 12-15 Minuten in Salzwasser bissfest garen. Für den grünen zunächst den Puderzucker leicht karamellisieren, dann die Spargelstücke darin schwenken und mit ein wenig Gemüsebrühe aufgießen. In gerade mal 5 Minuten bissfest garen. Beide Sorten gut abtropfen lassen.

Aus den Essigen, Ölen, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und die Kresse aus einem Kästchen dazu geben. Den Spargel in die Sauce geben und marinieren lassen.

Jetzt den Salat waschen, trocken schütteln und eine große Schüssel oder 8 Teller damit auskleiden.

Die Erdbeeren putzen, halbieren und auf dem Salat verteilen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Spargel auf dem Salat verteilen, das restliche Dressing auch auf Salat und Erdbeeren träufeln und alles mit der Kresse aus dem zweiten Kästchen und den Pinienkernen bestreuen.

Kaninchenrücken mit Cognac Pflaumen

Zutaten für 7 Personen

28 entsteinte Dörripflaumen
1,25dl Cognac
14 Tranchen Frühstücksspeck
7 Kaninchenrücken
Schwarzer Pfeffer
Salz
Korianderpulver
Paprikapulver
35g Butter
1 $\frac{3}{4}$ Zwiebeln fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen fein gewürfelt
Thymian Zweiglein
Basilikum fein geschnitten
3,5dl Gemüseboullion

Zubereitung:

1. Dörripflaumen 20 Minuten im Cognac einlegen. Restlichen Cognac beiseite stellen
2. Eingeweichte Pflaumen abtropfen lassen, je zwei Pflaumen in eine Specktranche wickeln.
3. Die Pflaumenpäckchen in die Kaninchenrücken einrollen, mit Küchenschnur zu einem Päckchen binden. Kaninchenrücken mit Salz, Pfeffer und Korianderpulver würzen und in die eingefettete Porzellan oder Glasform legen. Auf jeden Kaninchenrücken eine Butterflocke legen.
4. Die Form in der Mitte des vorgeheizten Backofens 230° 7min. garen.
5. Zwiebeln und Knoblauch mit den anderen Kräutern zur Gemüseboullion zugeben und den restlichen Cognac beifügen. Gemüseboullion über die Kaninchenrücken giessen.
6. Die Form zurück in den noch warmen Gar Raum in der unteren Hälfte einschieben und mit Heissluft 230° weitere 25 min. garen lassen.
7. Zum Servieren die Küchenschnur entfernen die Fleischpäckchen aufschneiden Auf dem Teller anrichten und mit etwas Boullion und Kräutern übergiessen.

Polenta del Lupo

Zutaten: für 7 Personen

0.7 Liter	Gemüseboullion
0.7 Liter	Milch
1 $\frac{3}{4}$ TL	Salz
400 g	grober Maisgries (Bramata)
5 EL	Mascarpone
150gr	Gorgonzola
	Salz
	Pfeffer

1. Wasser/Gemüsebouillon Milch aufkochen. Mit Salz würzen.
2. Mais im Sturz, das heisst alles auf einmal, begeben und unter Rühren aufkochen.
3. Unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze 40–50 Minuten köcheln lassen.
4. 5 EL Mascarpone unter die Polentamasse mischen.
5. 150 g Gorgonzola unter die Polenta rühren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Polenta servieren.

Schokoladen Cantucci

Zutaten für ca. 30 Stück

2 Eier

200 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

2 Prisen Salz

100 g dunkle Schokolade

Wasser, siedend

300 g Weissmehl

100 g Mandeln

50 g ungesalzene, geschälte Pistazien

½ TL Backpulver

Zubereitung:

Eier und alle Zutaten bis und mit Salz mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Min. rühren, bis die Masse heller ist.

Die Hälfte der Schokolade in Stücke teilen, in ein Schüsselchen geben. Mit dem Wasser übergießen, ca. 2 Min. stehen lassen.

Das Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen.

Schokolade kurz unter die Eimasse rühren. Restliche Schokolade fein hacken, mit dem Mehl und den restlichen Zutaten mischen, begeben, rasch zu einem festen Teig zusammenfügen.

Formen: Teig in 3 Portionen teilen, aufwenig Mehl zu Rollen von je ca. 3 cm Dm formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren.

Rollen herausnehmen, etwas abkühlen, schräg in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, aufs Blech legen.

Cantucci ca. 10 Min. weiterbacken, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Mascarpone-Jogurt-Creme mit Röteli-Erdbeeren

Rezept für 7 Personen:

90 g Himbeeren
90 g Zucker
0,9 dl Bündner Röteli
600g gerüsteten Erdbeeren
300g Erdbeeren für Dekoration
260 g Mascarpone,
260 g Nature Jogurt
4 TL Puderzucker

Zubereitung:

90 g Himbeeren, 90 g Zucker und 0,9 dl Bündner Röteli kurz aufkochen, mit dem Mixer pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Sorgfältig mit 1kg gerüsteten Erdbeeren vermischen.
260 g Mascarpone, 260 g Nature jogurt und 4 TL Puderzucker gut verrühren, auf 7 Dessertschalen verteilen. Restliche Erdbeeren als Deko darüber geben und servieren.

Je Dessert 3 Stk. Cantucci dazu legen.