



(Appetizer)



Kürbissuppe mit knusprigem Salbei



Kabeljaufilet an Wermut-Kräuter-Sauce



Spaghetti alla Sardegna (alla buona)



Fruchtsalat mit Zabaione



Kaffee und Mirto di Sardegna



Dörraprikosen Mozzarella-Knäuel

20 Dörraprikosen
1 dl Weisswein
10 Mozzarella Kugeln mittelgross
10 Specktranchen
20 Zahnstocher (eingeweicht)

Aprikosen in eine Schüssel geben
Weisswein erwärmen und über die Aprikosen giessen, 10 Min einweichen,
Weisswein abgiessen.

Mozzarella Kugel halbieren, je eine Hälfte auf eine Aprikose legen

Specktranchen quer halbieren, mit dem Messerrücken etwas
dehnen und je ein Stück Speck um eine Dörraprikose wickeln

Mit den Zahnstochern den Speck an der Aprikose feststecken und mit dem
Mozzarellastücken nach oben auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen

Backen:

In der Mitte des auf 100 °C vorgeheizten Ofens 8 -10 Minuten backen und heiss
oder warm servieren:

Hackfleischbällchen mi Mangosauce

300 g Hackfleisch (Rind)

2 Zwiebeln

1 Chili, rot

fein hacken

waschen, halbieren, Kerne entfernen
und in feine Stücke schneiden

2 EL Peterli

1 Ei

fein gehackt

geschlagen

2 EL Paniermehl

50 g Sesam hell

3 EI Bratbutter/3EI Erdnussoel

Für Mangosauce

40 g Zucker

1 Zwiebel

300 g Mango

1 dl Mangosaft

1 Chilli rot

Salz/Pfeffer

Hackfleisch in eine Schüssel geben, alle Zutaten begeben mit feuchten Händen zu einer glatten und gleichmässigen Masse kneten

Mit feuchten Händen zu 18 gleichmässige Kugeln formen und diese auf eine Platte legen

Sesam in einen Suppenteller geben und die Bällchen einzeln darin wenden.

3 EI Bratbutter/Erdnussoel erhitzen Bällchen zugeben und auf mittlerer Stufe während ca. 12 Minuten rundherum braten.

Sauce:

40 g Zucker in breite Pfanne geben, caramolisieren

1 Zwiebel schälen, fein hacken, beifügen, mischen

300 g Mango schälen, in gleichmässige Würfel schneiden, zugeben

1 Chili rot waschen, halbieren, entkernen und in feine Würfeli schneiden, zugeben, mischen

Mit 1 dl Mango Saft ablöschen, aufkochen, auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen

Mit Salz und Pfeffer würzen

Gorgonzola-Birnen-Pralinen

100 g Ricotta und 150 g Gorgonzola	In eine Schüssel geben
1 Birne, reif	schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in sehr kleine Würfeli schneiden
1 EL Zitronensaft	mit den Birnenwürfeli mischen und zur Käsemasse geben
2 EL Paniermehl	beifügen, gut mischen. Zugedeckt mindestens 6 Stunden kühlen
100g Baumnusskerne	

Kalte Masse mit feuchten Händen in ca. 25 gleichmässige Stücke teilen, zu Kugeln formen:

100 g Baumnusskernen in einer Bratpfanne (ohne Fettzugabe) leicht anrösten, fein hacken und in Teller geben, Käsekugeln darin wenden und auf eine Teller legen

Tipps:

Gorgonzola durch Roquefort und Birne durch Apfel ersetzen.

Baumnusskerne durch andere Nüsse wie z.B. Cashewkernen oder Mandeln ersetzen.

Die Pralinen passen auch gut zu einem Blattsalat oder frischem Brot.

Einzelne Praline in Papierförmchen setzen oder mit einem Holzzahnstocher versehen.

Kürbissuppe mit knusprigem Salbei

Rezept für 4 Personen

800 g Kürbis, gerüstet gewogen, z. B. Roter Zentner
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
9 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm
3 EL Birnel (Birrendicksaft)
Salz
Pfeffer
Tabasco
1 EL Butter
½ Bund Salbei

Kürbis schälen. Kürbis und Zwiebel in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Beides im Öl ca. 5 Minuten andünsten. Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 30 Minuten weich kochen. Rahm und Birnel dazugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

In einer beschichteten Bratpfanne Butter erhitzen. Salbeiblätter dazugeben und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Suppe mit Salbei anrichten.

Kabeljaufilet an Wermut-Kräuter-Sauce

Rezept für 4 Personen

4 Kabeljaurückenfilets à 160 g
2 EL Mehl
1 TL Salz
1 TL Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
Kräuter für die Garnitur

Sauce

1 Schalotte
1 TL Butter
0.5 dl Noilly Prat (trockener Wermut)
2 dl Fischfond
1.5 dl Vollrahm
2 Zweige Kerbel
2 Zweige Dill
2 Zweige Basilikum
Salz
Pfeffer

Für die Sauce Schalotte hacken. In der Butter dünsten. Mit Noilly Prat und Fond ablöschen. Zur Hälfte einkochen lassen. Rahm dazu giessen. Weiterköcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Beiseite stellen.

Fischfilets trockentupfen. Mehl, Salz und Pfeffer mischen. Fische darin wenden, sodass sie fein mit Mehl überzogen sind. Filetstücke im Öl rundum anbraten. Hitze reduzieren, Fischstücke ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.

Sauce aufkochen. Kräuter grob hacken und zur Sauce geben. Mit dem Stabmixer pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fische anrichten. Mit Sauce servieren. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Dazu servieren wir etwas Reis

Spaghetti alla Sardegna (alla buona)

Rezept für 4 Personen

500 Spaghetti
2 Schweinsbratwürste
1 grosse Zwiebel
1 Büchse gehackete Pelati (400 g)
1 Büchse Pelati, ganz (400 g)
150 g Ricotta
1 Peperoncino
Olivenöl
3 dl Weisswein
Etwas Bouillon
Salz/Pfeffer, Salz für Spaghetti Wasser

Die Bratwürste in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (mit Scherre)

Die Zwiebel mittelfein hacken

Peperoncino in feine Ringe schneiden

Die ganzen Pelati in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer zerkleinern, den Ricotta begeben und zu eine schönen Sauce mixen.

Eine grosse tiefe Bratpfanne erhitzen und etwas Olivenöl begeben und die Wurststücke rundum anbraten, Hitze reduzieren und aus der Pfanne beiseite stellen.

Nochmals Olivenöl in die Pfanne geben und die Zwiebeln andünsten und mit dem Weisswein ablöschen, etwas reduzieren.

Die gehackten Pelati dazugeben und etwas aufkochen.

Die Wurststücke beigen und bei kleinem Feuer weiter köcheln.

Mit Salz, Pfeffer und Bouillon abschmecken.

Hitze reduzieren

Zum Schluss die Ricotta-Pelati Sauce unter die Zutaten ziehen, (nicht mehr stark erhitzen)

In einer grossen Pfanne das Spaghetti Wasser aufkochen, erst jetzt das Salz beifügen.

Spaghetti al dente! kochen und direkt aus der Pfanne in die Warme Sauce heben und mischen.

Fruchtsalat mit Zabaione

Rezept für 4 Personen

Zutaten Fruchtsalat:

300 g bunte , am besten kernlose Trauben
3 grosse Orangen
1 rosa Grapefruit
2 säuerliche Äpfel
1 Birne
4 EL Zitronensaft
2 EL Zucker
2 Bananen
50 Gramm Baumnüsse

Zutaten Zabaione:

4 Eigelb
50 ccm Portwein oder Marsala
50 g. Puderzucker

Zubereitung:

Trauben waschen, halbieren und Kerne entfernen.
Orangen und Grapefruit mit dem Messer schälen.
Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herauslösen.
Saft aus dem übrigen Fruchtfleisch in eine Schüssel pressen.
Äpfel und Birne schälen und in Würfel schneiden.
Alle Früchte in den gepressten Fruchtsaft geben.
Zitronensaft und Zucker zufügen.
Banane schälen und in Stücke schneiden und unterheben.
In Dessertschalen verteilen, und die gehackten Nüsse darüberstreuen.

Für die Zabaione alle Zutaten in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad 7-10 Minuten Cremig aufschlagen.
Vom Wasserbad nehmen und weiter rühren bis sie lauwarm abgekühlt ist.
Zabaione über den Fruchtsalat verteilen oder separat dazu reichen.
