

Winzer-Apéro
Avocado-Timbale
Maissüppchen
Pouletbrüstli mit Mozzarellafüllung in
Malbuner Schinken
Risotto auf piemontesische Art
Rüebli-Cupecakes mit Vanillehaube
Saisonfrüchte zur Garnitur

Winzer-Apéro

200g Hart oder Halbhartkäse
z.B. Winzerkäse oder Bergkäse

in Würfeli von ca. 1 x 1 x 1 cm schneiden.

blaue- und grüne Trauben

waschen, trocknen und je eine Traubenbeere mit einem Zahnstocher auf einem Käsewürfeli fixieren. Grosse Traubenbeeren evtl. halbieren, sehr kleine Traubenbeeren 2 anstecken. Es sollte jedoch mit einem Biss gegessen werden.

Weisswein

dazu servieren



Avocado-Timbale

1 Fleischtomate

Haut mit Spezienschäler abziehen (oder ins heisse Wasser legen), vierteln, entkernen, würfeln oder mit grossen Stücken den Boden von 4 Formen à 1,5 dl belegen, den Rest beiseite stellen. Zur Sicherheit kann man den Boden der Formen mit Backpapier auslegen, das Stürzen der Timbale ist dann einfacher!

1 ½ Blatt Gelatine

wässern

1 reife Avocado (ca.200g)

schälen, entkernen, das Fleisch durch ein Sieb streichen.

1,25 dl Rahm
wenig Zitronensaft

steif schlagen. Gelatine tropfnass in einem kleinen Pfännchen schmelzen, evtl. wenig Zitronensaft begeben. Vom Herd nehmen, 1 Esslöffel Avocadomasse dazu rühren, zur restlichen Avocadomasse rühren, den Rahm ebenfalls darunter ziehen.

Salz, Pfeffer, evtl. wenig Aromat,
Maggi, Koriander, Curry

würzen und die Masse über den Tomaten verteilen. Form öfters auf ein Tuch klopfen, damit keine Hohlräume entstehen. Mit den restlichen Tomaten belegen und im Kühlschrank mindestens 2 Std. fest werden lassen. Sicherer über Nacht! Zum Servieren am Rand mit einem Messer lösen und auf Teller stürzen, mit

Schnittlauch, Rucola oder Nüsslisalat etwas garnieren,
frisches Brot

dazu servieren.

Tipp: mit gebratenen Crevetten servieren



Maissüppchen

1 Zwiebel
1 Esslöffel Kochbutter oder
Olivenöl

fein hacken,
erhitzen und Zwiebel darin dämpfen.

1 Büchse Mais (285g abgetropft) }
1 Teelöffel Curry scharf }

beigeben und kurz mit dämpfen.

6 dl Bouillon

ablöschen und 10 Min. köcheln lassen, mixen,
absieben.

1 dl Rahm

schlagen, die Hälfte darunterziehen, Süppchen
in heiße Tassen anrichten, restl. Rahm darauf
geben.

Schnittlauch

geschnitten darüber streuen und sofort
servieren.



Pouletbrüstli mit Mozzarellafüllung in Malbuner Schinken

4 frische Pouletbrüstli ca. je 150g

jedes Brüstli flach aufschneiden wie für Cord'on bleu.

Salz, Pfeffer, Paprika, Koriander

Plätzli beidseitig würzen.

Füllung:

75g Mozzarella

40g getrocknete Tomaten in Oel

an der Röstiraffel reiben

abtropfen lassen auf Haushaltspapier und hacken.

2-3 Tranchen Malbuner Land-
rauch oder Rohschinkenin feine Streifen schneiden,
pressen und alle Zutaten mischen,
abschmecken. Die Füllung auf den flachen
Pouletbrüstli verteilen, überschlagen und mit
Zahnstochern verschliessen. Diese evtl. kürzen.
gefüllte Pouletbrüstli damit satt umwickeln.

1 Knoblauch

ca. 8-10 Tranchen Malbuner Land-
rauch oder Rohschinken

Bratbutter

erhitzen und die Brüstli sorgfältig ca. 20 Min.
braten. Hitze reduzieren, evtl. kurze Zeit
zudecken, der Schinken darf nicht anbrennen!
Pouletbrüstli aus der Pfanne heben und warm
stellen.

½ dl Weisswein

den Bratfond ablöschen, etwas einkochen ab-
schmecken und mit den Pouletbrüstli servieren.**Risotto auf piemontesische Art**

1 Zwiebel

1 Zweig Rosmarin

1 kleines Knochenmark

fein hacken

auslassen und darin Zwiebel und Rosmarin
dämpfen.

1 Tomate fein gewürfelt

1 Esslöffel passierte Tomaten

250g Risottoreis

begeben

einstreuen, wenn dieser die Sauce aufgezogen
hat,

1 Glas Dolcetto-Wein (Rotwein)

zufügen,

Salz, Pfeffer

würzen,

heisse Bouillon

nach und nach unter ständigem Rühren
begeben und fertig garen. Ca. 20 Min.

Nach Belieben mit frischem geriebenem Käse servieren.

Rüebli-Cupcakes mit Vanillehaube

ergibt ca. 15 Stück à 7cm Durchmesser. Backofen vorheizen auf 180° Ober und - Unterhitze.

300g Rüebli
1 Bio-Zitrone

schälen und fein raffeln.
Schale, ohne Weisses dazu raffeln, Zitrone
auspressen und Saft begeben.
in Würfeli schneiden.

100g weisse Schokolade

zu Spitzli schlagen,

100g weiche Butter
100g Zucker }
2 Eier }

zugeben, schaumig schlagen.

2 Teelöffel Vanillepaste }
1 Esslöffel Kirsch }
300g Mehl gesiebt }
2 Teelöffel Backpulver }

mit Rüebli, Zitrone und Schoggiwürfeli zur
Schaummasse geben und von Hand sorg-
fältig darunter ziehen. Papierförmchen in
Muffinbleche verteilen, Masse einfüllen (wer
nur ein Blech hat, backt die Masse in 2 Durch-
gängen), ca. 30 Min. in der Ofenmitte.

Vanillehaube:

100g weiche Butter
100g Mascarpone }
1 Teelöffel Vanillepaste }

schaumig schlagen.

darunter rühren und mit einem Esslöffel auf
den Rüblicupes verteilen, sofort, evtl. mit
Früchten garniert servieren.

