



Kochabend vom 19. März 2026

«Wenn der Frühling auf den Teller kommt»

von Joël Ringenbach & Steven de Voogd

Apéro

**Apéro-Tartelettes mit pikantem Eier-Tartar und Rauchlachs
Schwarze Oliven-Mini-Blinis mit rosa Mascarpone,
Lachs und eingelegter Roter Bete**

Vorspeise

Jakobsmuscheln mit fruchtigem Radicchio

Hauptgang

**Pollo alla cacciatora
(Hähnchenragout nach Art der Jägersfrau)
Luftiger Kartoffelstock**

Dessert

**Tarte des Demoiselles Tatin aux Pommes
Tarte Tatin mit Äpfeln**

Weine

Vorspeise: Valentin ZUSSLIN Crémant d'Alsace Brut Prestige

Hauptspeise: Volante BOLGHERI Toskana 2021

Dessert : Pommeau de Normandie

Apéro

Apéro-Tartelettes



Ergibt etwa 32 Stück

1	Frühlingszwiebel
1	Bund Schnittlauch
	Je 2 Zweige Dill und Kerbel
3	hart gekochte Eier
1	Esstöffel Meerrettichpaste aus der Tube oder dem Glas
100 g	Saurer Halbrahm
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 g	Rauchlachs am Stück
1 Pack	Party-Tartelettes
1	Zwiebelsprossen

Zubereitung

- Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken.
- Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill und Kerbel fein hacken.
- Die Eier schälen und mittelfein hacken. Die Eier mit den Kräutern und den Frühlingszwiebeln in eine Schüssel mischen.
- Meerrettichpaste und saurer Halbrahm zu den Eiern geben, mit Salz sowie etwas Pfeffer würzen und alles mischen.
- Den Rauchlachs in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden.
- Das Eier-Tartar in die Apéro-Tartelettes füllen und je 1 Lachswürfel auf jede Tartelette geben. Nach Belieben mit Kräutern oder Zwiebelsprossen dekorieren.

Mini-Blinis



Zutaten für 4 Personen

1	Pack Labeyrie Cocktail Blinis 20 Stück
1	vorgekochte Rote Bete
1 EL	Honig oder Argavensirup
50 ml	Himbeeressig
	Frisch gemahlener Pfeffer
	Salz
100 g	Mascarpone
100 g	Räucherlachs

Zubereitung

Die Rote Bete so dünn wie möglich hobeln und dabei die Flüssigkeit auffangen. Honig oder Argavensirup und Essig miteinander verrühren (lieber zuerst weniger Essig, damit die Masse nicht zu dünn wird), pfeffern, salzen und über die Rote Bete giessen. Zur Seite stellen (ca. 15 Minuten).

Den aufgefundenen Rote-Bete-Saft in den Mascarpone rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Blinis mit Mascarpone bestreichen und mit je einer Scheibe gerollter Rote Bete und einer Scheibe Lachs belegen.

Vorspeise

Jakobsmuscheln mit fruchtigem Radicchio



Zutaten für 4 Personen

2	Bio-Orangen
2	grosser Radicchio
100 g	Butter
12	Jakobsmuscheln
	Meersalz
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 ml	Weisswein

Zubereitung

Orange heiss abwaschen. Feine Zesten abziehen. Orange halbieren und 1 Hälfte auspressen (wir benötigen 100 ml Saft). Radicchio von seinem äusseren Blättern befreien, übrige Blätter lösen, waschen, gut trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

70 g Butter in einer Pfanne zerlassen und erhitzen. Jakobsmuscheln kalt abspülen und trocken tupfen, dann hineinsetzen, $\frac{2}{3}$ der Orangenzesten darüber geben und unter mehrfachem Wenden (alle 30 Sekunden) 3-4 Minuten anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Muscheln aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Butter und Orangenzesten in der Pfanne mit Weisswein und Orangensaft ablöschen und 1-2 Minuten einköcheln lassen. Dabei darauf achten, dass nicht zu viel Flüssigkeit verdampft. Die Sauce in ein kleines Gefäss füllen und beiseitestellen.

Restliche Butter in die Pfanne geben und erhitzen, Radicchio hinzugeben und unter Wenden 2-3 Minuten anbraten, bis er in sich zusammengefallen ist. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Radicchio mit den Jakobsmuscheln und der Sauce auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Hauptspeise

Pollo alla cacciatora (Hähnchenragout nach Art der Jägersfrau)



Zutaten für 4 Personen

4	Hähnchenbeine
	Meersalz
	frischer gemahlener schwarzer Pfeffer
8	Lorbeerblätter
2	Frische Rosmarinzweige
3	Knoblauchzehen, geschält (1 zerdrückt, 2 in Scheiben geschnitten)
0.375 dl	Chianti
	Mehl, zum Bestäuben
	bestes Olivenöl
6	Sardellenfilets
1	Hand voll grüner oder schwarze Oliven, entsteint
800 g	Eiertomaten guter Qualität aus der Dose

Zubereitung

Die Hähnchenbeine mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben.

Lorbeerblätter, Rosmarinzweige und die zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen und mit Wein übergiessen. Mindestens eine Stunde, am besten jedoch über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Heizen Sie den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vor. Lassen Sie die Hähnchenbeine abtropfen, fangen Sie die Marinade auf und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken. Bestäuben Sie die Hähnchenbeine mit Mehl und klopfen Sie überschüssiges Mehl ab. Erhitzen Sie eine ofenfeste Pfanne, geben Sie einen Schuss Olivenöl hinein und braten Sie die Hähnchenbeine rundherum leicht an. Stellen Sie sie beiseite.

Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und den geschnittenen Knoblauch hinzufügen und sanft (nicht zu heiss) goldbraun anbraten, dann die Sardellen, Oliven, Tomaten (mit einem Holzlöffel zerdrückt) und die Hähnchenbeine mit der beiseitegestellten Marinade dazugeben. Zum Kochen bringen, mit einem Deckel oder doppelter Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen 1½ Stunde backen.

Überschüssiges Öl von der Sauce abschöpfen, dann umrühren, abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblätter und Rosmarinzweige entfernen. Die Hähnchenbeine mit Sauce und Kartoffelstock servieren.

Luftiger Kartoffelstock

Beilage für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln (weichkochend)
2.5 dl	Milch
50 g	Margarine oder Butter
	frisch gemahlener Muskat
	weisser Pfeffer
	wenig Salz

Zubereitung

- 1 kg Kartoffeln, geschält, in Würfel schneiden
- Im siedenden Salzwasser (sie sollten nur knapp mit Wasser bedeckt sein) bei mittlerer Hitze ohne Deckel weichkochen
- Kochzeit: 15-25 Min., je nach Schnittgrösse
- Das Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis sie weisslich und trocken sind
- Kartoffeln durchs Passe-vite direkt in die Pfanne treiben (Pfanne beiseitestellen)
- 2.5 dl heisse Milch unter Rühren mit der Holzgabel oder dem Schwingbesen nach und nach begeben
- mit 50 g Margarine oder Butter, wenig frisch gemahlenem Muskat, weissem Pfeffer und evtl. wenig Salz verfeinern.

Dessert

Tarte Tatin mit Äpfeln



Für 4 Personen

4	Äpfel (z.B. Braeburn)
1	Zitrone (Saft)
120 g	weiche Butter
150 g	Feinster Zucker
1	runder Blätterteig

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Äpfel schälen, halbieren, von den Kerngehäusen befreien und in eine grosse Schüssel legen. Die Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln und durch Schwenken mit dem Saft überziehen, so färben sie sich nicht braun.

Zucker auf dem Blech verteilen. Im Ofen 10 – 15 Minuten karamellisieren, bis der Zucker hellbraun ist. Herausnehmen. Butterstückchen auf dem Caramel verteilen. Nun die Äpfelhälften mit der runden Seite auf den Zucker/Butter legen.

Den Teig entrollen und mit einer Gabel dicht einstechen, locker über die Äpfel legen. Teigrand zwischen die Äpfel und den Blechrand schieben.

Backen: 30 Minuten in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Tarte ca. 5 Minuten stehen lassen, sorgfältig von sich weg auf eine Platte stürzen (Achtung heisses Caramel!).

Eine Kugel Glacé (z.B. Fior di Latte) zur Tarte Tatin servieren.

Impressionen



