



2017

APERÖ

SÜSS-PIKANTE NÜSSE

MEDITERRANE GEMÜSETASCHEN MIT FETA UND JOGHURTDIP

FRITTATA-WÜRFEL MIT CHORIZO, PAPRIKA UND ERBSEN

• • • • •

SALAT

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT BIRNEN UND WALNÜSSEN

• • • • •

SUPPE

KAROTTEN-ORANGEN-SUPPE

• • • • •

HAUPTGANG

KALBSROLLBRATEN MIT DÖRRTOMATEN UND KRÄUTER

GEFÜLLTE ZUCCHINI

KARTOFFELPÜREE UND ERBSENPÜREE

• • • • •

DESSERT

PETERS ORANGENKÜCHLEIN

• • • • •

WEISSWEIN

**EDEL WEISS 2015
« BLANC DE NOIR „
LIPP MAIENFELD**

ROTWEIN

**SELECTION 2015 PINOT NOIR
« ZEIT.LEBENSFREUDE.LIEBE“
LIPP MAIENFELD**

APERERO

Süss-Pikante Nüsse

Für 6-8 Personen

250 g	Mandeln blanchiert
250 g	Pekannüsse
3 EL	Zucker
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer schwarz gemahlen
1 TL	Zimt
Eine Prise	Nelken gemahlen
½ TL	Curry
¼ TL	Kreuzkümmel gemahlen



Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Mandeln und Pekannüsse auf ein Backblech legen. In 5-10 Minuten goldgelb und knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Zucker, Salz, Pfeffer und Gewürze in einer kleinen Schüssel gut verrühren.

Eine grosse Pfanne erhitzen. Die Mandeln und die Pekannüsse zugeben. Die Gewürzmischung über die Nüsse streuen.

Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 5 Minuten rösten, bis die Nüsse goldbraun werden. Der Zucker sollte schmelzen und damit die Nüsse überziehen. Die Pfanne immer wieder schütteln, damit die Nüsse gleichmässig geröstet werden. Falls sie zusammenkleben, mit einem Holzlöffel trennen. Dann vom Herd nehmen und zum Abkühlen auf ein leicht geöltes Blech legen.

APERÖ

Mediterrane Gemüsetaschen mit Feta und Joghurdip

Für ca. 18 Stück

	Für die Füllung
2	Zucchini
120 g	Tomaten getrocknet und in Öl
1	Knoblauchzehe
200 g	Feta
1 Bio-Zitrone	Schale abgerieben
½ TL	Chiliflocken
1 TL	Senfkörner
Wenig	Muskatnuss frisch gerieben
Wenig	Salz
	Pfeffer schwarz frisch gemahlen
	Für den Dip
2	Knoblauchzehen
300 g	Naturjoghurt
1	Bio-Zitrone -Saft und Schale abgerieben
Wenig	Salz
	Pfeffer schwarz frisch gemahlen
	Ausserdem
100 g	Butter
1 Pack	Filoteig (Kühlregal)
2 EL	Mohn oder Sesam (nach Belieben)



Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung Zucchini waschen, von den Enden befreien und fein würfeln. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und hacken. Knoblauch schälen und fein hacken.

Zucchini und Tomaten in eine Schüssel geben. Den Feta dazu bröckeln. Zitronenschale, Knoblauch, Chiliflocken, Senfkörner und Muskat ebenfalls dazugeben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann beiseitestellen.

Für den Dip Knoblauch schälen und fein hacken. Joghurt mit Zitronenschale und Knoblauch in einer kleinen Schale verrühren. Die Mischung mit etwas Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze zerlassen. 1 Blatt Filoteig mit zerlassener Butter bestreichen, ein zweites Blatt darauflegen und ebenfalls dünn mit Butter bestreichen. Den restlichen Teig mit einem angefeuchteten Küchentuch abdecken, damit er nicht austrocknet.

1 EL Füllung auf ein Ende des Teigs setzen, dabei unten und an den Seiten 1 cm Teig frei lassen. Die Füllung ungefähr dreieckig formen. Den unteren Teigrand über die Füllung falten dann den Teig fest aufrollen und zu einem Dreieck formen. Das Teigdreieck mit Butter bestreichen und mit etwas Mohn oder Sesam bestreuen, dann auf das vorbereitete Backblech legen. Mit dem restlichen Teig und der übrigen Füllung ebenso verfahren.

Die Gemüsetaschen 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Teig goldbraun ist. Heiss oder lauwarm servieren. Den Joghurdip separat dazu reichen.

APERÖ

Frittata-Würfel mit Chorizo, Paprika und Erbsen

Für 8-10 Personen

4	Chorizo-Würste (à 60 g)
16	Eier
300 g	Crème fraîche
150 g	Rote Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	Rote Paprikaschote
60 g	Babyspinat
1 EL	Natives Olivenöl extra
130 g	Tiefkühl-Erbsen, aufgetaut
Etwas	Knoblauchmayonnaise oder Crème fraîche zum Servieren
	Salz
	Pfeffer schwarz frisch gemahlen



Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Würste einschneiden, auf ein Backblech legen und 12 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Aus dem Ofen nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann abgedeckt beiseitestellen.

Die Backofentemperatur auf 110° C reduzieren. Die Eier in einer grossen Schüssel mit der Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen, die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe mit dem Messer andrücken. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Den Spinat waschen und trockenschleudern.

Das Öl in einer grossen beschichteten, ofenfesten Pfanne bei schwacher bis mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

Chorizo, Erbsen und Paprika dazugeben und 2-3 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Den Blattspinat dazugeben und unter ständigem Rühren dünsten, bis er zusammenfällt. Das Gemüse gleichmässig auf dem Pfannenboden verteilen und mit der Eirmischung begiessen.

Die Hitze reduzieren und die Frittata kurz garen, dabei mit einem Spachtel um den Pfannenrand fahren um das Ei zu lösen (ähnlich wie bei einem Omelett). Die Temperatur muss sehr niedrig sein, damit die Unterseite der Frittata nicht zu dunkel wird.

Wenn die Eimasse an Unterseite und Rand gestockt ist, die Pfanne in den vorgeheizten Ofen schieben und die Frittata 15-20 Minuten backen, bis sie hellgoldbraun und in der Mitte gerade fest ist.

Die Frittata aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Brett stürzen. Die Frittata in ca. 4 cm grosse Würfel schneiden und nach Belieben mit etwas Knoblauchmayonnaise oder Crème fraîche servieren

SALAT

Gemischte Blattsalate mit Birnen und Walnüssen

Für 4 Personen

1	Endiviensalat
½	Eichblattsalat
1	Radicchio
1	Birne (je nach Grösse)
100g	Walnusskerne
4EL	Natives Olivenöl extra
½ Bio-Zitrone	Saft
2 TL	Senf
1	Granatapfel
3 EL	Balsamicoessig hell
1 TL	Honig
	Salz
	Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen



Endivie, Eichblattsalat und Radicchio in einzelnen Blätter teilen und sehr gründlich waschen, dann trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Aus dem Granatapfel die Kernen herauslösen und separat beiseitestellen.

Die Birne schälen und in Schnitze schneiden. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis sie duften.

Für das Dressing Senf, Olivenöl, Zitronensaft, Balsamicoessig und Honig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Blattsalate in einer grossen Schüssel mit dem Dressing vermischen, Auf Teller mit den Birnen anrichten und mit einigen Walnüssen und Granatkernen garniert servieren.

SUPPE

Karotten-Orangen-Suppe

Für 6 Personen

750 g	Karotten
2	Orangen unbehandelt
1,5	Koriander gemahlen
1	Gemüsebouillon
1	Zwiebel
2	Butter
	Salz und Pfeffer
175 g	Rahm



Die Karotten schälen, die Enden abschneiden und die Karotten in dünne Scheiben schneiden, Die Zwiebeln schälen, dabei die Wurzel nicht ganz abschneiden. Die Zwiebel halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Schneidebrett legen; mit dem Kochmesser mehrmals waagrecht bis zur Wurzel ein- aber nicht durchschneiden. Dann mehrmals senkrecht einschneiden und die Wurzel aussparen. Zum Schluss würfeln.

Die Hälfte Orangen an einer sehr feinen Reibe abreiben. Von der zweiten Hälfte Orangen die Schale (ohne die weisse Haut) sehr vorsichtig abschneiden und mit einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Streifen (Julienne) schneiden.

Die Butter in einem grossen Topf auslassen und die Zwiebeln darin unter Rühren 2-3 Minuten weich dünsten. Karotten, abgeriebene Orangenschalen, Koriander sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut umrühren. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen. Tipp: Durch das langsame Köcheln verbinden sich die verschiedenen Aromen besonders gut.

Die Gemüsebouillon hinzufügen und aufkochen. Die Hitze verringern, wieder bedecken und unter gelegentlichem Rühren 30-40 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse sehr zart ist. Tipp: In der Brühe entfaltet sich das Aroma der angebratenen Karotten und Zwiebeln, während das Aroma der Orangenschalen und des Korianders etwas gemildert wird.

Die Suppe etwas abkühlen lassen, dann im Topf mit einem Pürierstab pürieren. Die Suppe wieder erhitzen, den Orangensaft und $\frac{3}{4}$ vom Rahm einrühren. Falls die Suppe zu dick ist, etwas Brühe dazugeben. Abschmecken und gegebenenfalls Koriander, Salz und Pfeffer hinzufügen. Tipp: Die Suppe nur erhitzen. Falls sie länger kocht, wird der Orangensaft bitter. Die Suppe in vorgewärmte Suppenteller geben. Mit dem restlichen Rahm mithilfe eines Teelöffels ein Zickzackmuster auf die Suppenfläche zeichnen.

Tipp: Orangen-Julienne über die Suppe streuen und sofort heiss servieren (Orangen-Julienne verleihen der Suppe ein fruchtig pikantes Aroma).

Für die köstliche Suppe empfiehlt es sich, besonders süsse Karotten zu verwenden. Ihr ausgeprägtes intensives Aroma verbindet sich mit dem fruchtigen Geschmack reifer Orangen und der feinen Würze von gemahlenem Koriander. Die einfache und dennoch raffinierte Garnierung mit Rahm und hauchdünnen Streifen Orangenschale macht die Suppe auch zu einem wahren Augenschmaus.

HAUPTGANG

Kalbsrollbraten mit Dörrtomaten und Kräutern

Für 6-8 Personen

50 g	Weissbrot
1 EL (1)	Olivenöl
2	Pinienkerne
Je 2 Zweige	Salbei, Rosmarin, Oregano
½ Bund	Thymian
1	Basilikum
2	Frühlingszwiebeln
50 g	Dörrtomaten eingelegt in Öl
½	Zitrone
2 EL (2)	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer schwarz aus der Mühle
1.4 kg ca.	Kalbsrollbraten Schulter oder Brust, vom Metzger vorbereitet
2 EL (3)	Olivenöl
2 dl	Weisswein oder Kalbsfond



Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Brot in kleine Würfelchen schneiden. In einer Bratpfanne in der ersten Portion Öl (1) zusammen mit den Pinienkernen goldbraun braten. In eine Schüssel geben.

Alle Kräuter fein hacken. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün ebenfalls fein hacken. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen und klein würfeln. Die Schale der Zitrone fein abreiben. Alles mit der zweiten Portion Öl (2) zum Brot in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und sorgfältig mischen.

Das Fleisch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und leicht salzen und pfeffern. Die Kräutermischung gleichmässig darauf verteilen. Das Fleischstück von der Längsseite her aufrollen und mit Küchenschnur wie ein Paket binden. Den Rollbraten rundum mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter oder eine grosse ofenfeste Form legen. Die dritte Portion Öl (3) über das Bratenstück träufeln.

Den Kalbsrollbraten im 180°C heissen Backofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten braten. Dann den Wein angiessen und den Braten weitere 1½ Stunden braten. Dabei ab und zu mit dem Bratenjus übergossen und den Braten auch zwei- bis dreimal wenden.

Den Braten mindestens 10 Minuten ruhen lassen, bevor man ihn aufschneidet. Er schmeckt sowohl lauwarm wie auch abgekühlt. Zum Anrichten in Scheiben schneiden.

BEILAGE

Gefüllte Zucchini

Für 4 Personen

- | | |
|------|---|
| 1 | Zucchini |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| 2 EL | Olivenöl |
| ¼ | Paprika rot, geschält, entkernt, fein gewürfelt |
| 1 | Thymianzweig |
| 1 | Rosmarinzweig |
| 1 | Knoblauchzehe, zerdrückt |
| 4 | Thymianzweige als Garnitur |



Die Zucchini in 4 gleich grosse, nach Belieben schräg angeschnittene Stück schneiden, mit dem Kugelausstecher etwa 2 cm tief aushöhlen, so dass Platz für die Füllung ist.

Die Zucchini mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Olivenöl von allen Seiten braten, bis sie gar sind und schön Farbe angenommen haben.

Die Zucchiniabschnitte klein würfeln und zusammen mit den Paprikawürfel, den Kräuterzweigen und dem Knoblauch im Olivenöl braten bis sie gar sind.

Mit Salz und Pfeffer würzen. In die ausgehöhlten Zucchini füllen und jeweils mit einem Thymianzweig ausgarnieren.

BEILAGE

Kartoffelpüree

Für 4 Personen

400 g	Kartoffeln, mehlig kochende, geschält und geviertelt
50 g	Butter
100 ml	Milch, heiss
100 ml	Rahm
	Salz



Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, das Wasser abgiessen und die Kartoffeln auf der Herdplatte ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, die Butter mit einem Holzlöffel darunter rühren und dann die heisse Milch und den Rahm mit dem Schneebesen darunterziehen. Mit Salz abschmecken.

Erbsenpüree

Für 4 Personen

½	Schalotte, fein geschnitten
1 EL	Butter
200 g	Erbsen
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
100 ml	Rahm
2	Pfefferminzblätter



Die Schalotte in der Butter andünsten, die Erbsen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Mit dem Rahm ablöschen und so lange köcheln, bis die Erbsen weich sind und der Rahm etwa zur Hälfte eingekocht ist. Alles zusammen mit der Minze fein mixen und durch ein Sieb streichen. Zum Schluss je nach Konsistenz nochmals mit etwas Rahm, Salz und Pfeffer verfeinern.

DESSERT

Peters Orangenküchlein

Für 4 Personen

Orangenküchlein	
	Tarteletteförmchen von ø 6 cm
1	Ei
85 g	Puderrucker
1	Prise Salz
60 g	Butter, zerlassen
1 ½ EL	Milch
½	Orange unbehandelt, abgeriebene Schale und Saft
½	Bio-Zitrone unbehandelt, abgeriebene Schale und Saft
½ TL gestrichen	Backpulver
85 g	Mehl (Type 405)

Grand Marnier zum Beträufeln

Orangensauce	
¼ L	Orangensaft
100 g	Zucker
1 TL	Speisestärke
3 EL	Grand Marnier
1 TL	Orangenblütenwasser
2	Orangen grosse



Für den Teig das Ei mit dem Puderrucker über einem Wasserbad warm aufschlagen, bis es cremig dick ist. Vom Wasserbad nehmen und kaltschlagen.

Alle anderen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge dazugeben und glattrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die gebutterten und gemehlten Förmchen füllen.

Im Backofen bei 180°C 10-15 Minuten backen. Die Küchlein aus den Förmchen nehmen und mit Grand Marnier tränken.

Für die Orangensauce den Orangensaft mit dem Zucker aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Grand Marnier anrühren und in kochende Flüssigkeit einrühren. Erkalten lassen, dann den Grand Marnier und das Orangenblütenwasser daruntermischen; falls nötig, mit etwas Orangensaft verdünnen.

Die Orangenfilets auf die Teller verteilen, mit der Orangensauce überziehen und jeweils ein getränktes Orangenküchlein daraufsetzen.

Tipp: Es empfiehlt sich, den Teig mindestens 1 Tag im Voraus zuzubereiten.