



Lachs-Häppchen

Maienfelder Pinot Blanc 2022 – Peter + Monika Bär

Spargel Cordon bleu

Chianti Classico Riserva 2020 – Rocca Guicciarda

Gefülltes Pouletbrüstli al pomodoro Chablis Risotto

Erdbeertörtchen

Lachs-Häppchen

4 Personen



100 g Lachs geräuchert

in feine Scheiben

½ Frühlingszwiebel

den weissen Teil der Frühlingszwiebel in hauchdünne Scheibchen schneiden (für die Garnitur), beiseite legen

1 TL Kapern

Rest in ganz feine Teile schneiden oder mixen
fein schneiden oder mixen

1 Baquette
Olivenöl

mit Frühlingszwiebeln vermischen

in Anzahl Personen x 2.5 schneiden, à 5 mm dick
bepinseln, im 180 Grad vorgeheizten Backofen
goldig backen

1 dl Vollrahm

steif schlagen

Salz, Pfeffer

Frühlingszwiebel und Kapern daruntermischen
abschmecken

Baquette mit Lachs belegen

mit Kaffeelöffeli etwas Masse auf die Mitte legen
mit weissen Frühlingszwiebel-Ringe in der Mitte
belegen

2-3 Kapern in die Mitte legen

Spargel Cordon bleu

4 Personen



- 8 Stangen weisser Spargel
- 80 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Semmelbrösel oder Panko
- 4 Scheiben gekochter Schinken, nicht zu dünn
- 4 Scheiben Edamer oder Gouda Käse
- 1 Zitrone

1. Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Dann den Spargel in gesalzenes, kochendes Wasser geben und 10 Minuten kochen.
2. Mehl auf einen Teller geben, Eier auf einem weiteren Teller verquirlen und einen dritten Teller mit Semmelbröseln belegen.
3. Kochschinken mit je einer Scheibe Edamer und 1 oder 2 Spargelstangen belegen. Alles zusammenrollen und eventuell mit einem Zahnstocher fixieren.
4. Spargelröllchen erst im Mehl, dann im Ei und danach in den Semmelbröseln wenden.
5. Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen von allen Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten
6. Garnieren mit:
 - Zitrone
 - Cherrytomaten
 - Nüsslisalat

Gefülltes Pouletbrüstli

4 Personen

- 4 Pouletbrüstli je ca. 150 g
- 60 g Pfeffer Frischkäse (Cantadou PfefferMix)
- 50 g Rohschinken
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft,
fein geschnitten
(Öl beiseite legen – für Salsa cruda)
- Bratbutter zum Braten
- Salz, Pfeffer



Zubereitung Pouletbrüstli

1. Frischkäse mit dem in feinen Streifen geschnittenen Rohschinken und den fein gehackten Tomaten mischen, Pouletbrüstli damit füllen, Öffnung mit Zahnstochern verschliessen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Ofen auf 60Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Pouletbrüstli beidseitig je ca. 4 min. braten, warm stellen

Salsa cruda

- Öl der eingelegten Tomaten in einer Pfanne warm werden lassen
- 400 g Cherry-Tomaten, halbiert begeben, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne nur warm werden lassen, Pfanne von der Platte nehmen
- 3 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt, begeben
- ½ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle, würzen

Safran Chablis Risotto

- 4 Personen Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
- 1 Zwiebel fein hacken
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis (z. B. Carnaroli, Arborio, Vialone)
- 3 dl Weisswein (Chablis)
- ca. 7 dl Hühnerbouillon, heiss (3 TL Bouillon)
- 1 Briefchen Safran, wenig Safranfäden
- 50 g Tartare Frischkäse Ail & Herbes
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung Risotto

Olivenöl warm werden lassen, Zwiebel begeben und andünsten. Reis begeben, untermischen dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte des Weins dazugiessen vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen. Safran dazugeben. Bouillon unter gelegentlichem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Tartare Frischkäse sorgfältig daruntermischen, nur noch warm werden lassen.

Pouletbrüstli schräg zur Faser tranchieren, mit der Salsa und dem Risotto anrichten. Mit Grünem garnieren.

Erdbeertörtchen

10 Törtchen



Füllung:

3 dl Milch
4 EL Zucker
2 EL Maisstärke
2 Eier
1 Vanillestängel
1 dl Rahm

- Milch mit Zucker und Maisstärke verrühren.
- Eier darunter rühren, Vanillestängel längs aufschneiden und dazugeben.
- Unter ständigem Rühren mit Schwingbesen aufkochen.
- Sofort in eine Schüssel geben und mit einer Klarsichtfolie bedecken (direkt auf Crème) – auskühlen lassen, dann 1-2 Std. kühl stellen.
- Nach Auskühlung Crème durch ein Sieb streichen und glatt rühren.
- Steif geschlagener Rahm sorgfältig darunterziehen.

Fertigstellen:

10 St Tortenbödeli
500 g Erdbeeren
4 – 5 El Erdbeergelee
1,5 dl Rahm

- Erdbeeren in Spalten schneiden.
- Rahm steif schlagen
- Erdbeergelee erwärmen – Tortenbödeli ausstreichen und auskühlen lassen.

Kurz vor dem servieren:

- Crème in die Bödeli verteilen.
- Erdbeeren darauflegen und mit Gelee bestreichen.
- Mit Rahm verzieren.

En Gueta wünscht Peter Bär und das altma-Küchen-Team