

GRÜSS



Bündnerfleisch-Cantadou-Baumnuss Spiesschen



Zucchini-Tarte mit Mozzarella



Lachs mit Kräuter-Senf-Kruste
Spargelragout
Trockenreis



Erdbeer-Meringue



Weine: Weiss Aigle les Murailles, 2011, H.Badoux, Aigle
Rosé Agneau Rosé 2010, Baron Philippe de Rothschild



Luzern, 12.06.2012



Die Gruppe A wünscht guten Appetit.



Beat Renggli
Charles Hoffmann,
Christian Ganglmair
Paul Bättig
Peter Ulrich

Apéro: Bündnerfleisch-Cantadou-Baumnuss Spiesschen

Für 8 Spiesschen

8 Tranchen Bündnerfleisch
8 halbe Baumnüsse
1/3 Packung Cantadou Salade & Apéritif
(Basilikum-Schnittlauch)



Bündnerfleisch und Cantadou Salade & Apéritif auf Zahnstocher spießen und Spiess dann vorsichtig in Baumnusskern stecken.

Vorspeise: Zucchini-Tarte mit Mozzarella

300 g Blätterteig
125 g Mozzarella
1 Zucchini
1 Zitrone
1 Bund Rucola
Olivenöl
Crema di Balsamico
Salz, Pfeffer



Zucchini und Zitrone in dünne Scheiben schneiden
Aus Teig 4 Rechtecke 12 x 16 cm ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teig mit Zucchini- und Zitronenscheiben belegen. Wenig salzen und pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln.
Im 200° heissen Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.
Mozzarella zerpfücken und leicht mit Pfeffer bestreuen.
Rucola und Mozzarella auf Tarte legen Wenig Olivenöl darüber geben. Mit Crema di Balsamico dekorieren.

Hauptgang: Lachs mit Kräuter-Senf-Kruste mit Spargelragout

Kräuter-Senf-Kruste

- 2 EL Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Majoranblättchen, fein gehackt
- 2 Scheiben Toastbrot, fein gehackt
- 2 EL grobkörniger Senf
- 600 g Lachsfilets, in 4 Tranchen
- ½ TL Salz
- Wenig Pfeffer
- Butterflöckli

Spargelragout

- 500 g weisse Spargeln, geschält
- 500 g grüne Spargeln, teilweise geschält
- 1 EL Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt
- ½ EL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 1 EL grobkörniger Senf
- 3 EL Crème fraîche
- 1 EL Majoranblättchen, fein gehackt
- Salz, Pfeffer nach Bedarf



Kräuter-Senf-Kruste

Schalotte in Butter andämpfen, Kräuter kurz mitdämpfen. Toastbrot ohne Fett rösten, darunter mischen, Pfanne von der Platte nehmen, Senf begeben, gut mischen. Lachstranchen würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Kräuter-Senf-Masse darauf verteilen, leicht andrücken. Mit Butterflöckli bestreuen. In der Mitte des auf 240° vorgeheizten Ofens ca. 7 Min. backen.

Spargelragout

Spargeln im Salzwasser ca. 10 Min. knapp weich kochen, herausnehmen, abtropfen, schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. 1 dl Spargelsud beiseite stellen. Schalotte in Butter andämpfen, mit Mehl bestäuben, Weisswein und den beiseite gestellten Spargelsud dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Senf und Crème fraîche darunter rühren, Majoran und Spargelstücke begeben, nur noch heiss werden lassen, abschmecken.

Dessert: **Erdbeer-Meringue**

500 g Erdbeeren, gerüstet
1 EL Zitronensaft
3-4 EL Orangensaft
2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
2,5 dl Vollrahm
½ Päckchen Vanillezucker
90 g Meringueschalen, in Stücke gebrochen



Erdbeeren würfeln, mit Zitronen- und Orangensaft, Zucker und 1 TL Vanillezucker mischen. Die Hälfte davon pürieren.
Rahm und Vanillezucker steif schlagen, mit dem Erdbeerpüree mischen.
Lagenweise Erdbeeren, Erdbeer-Rahm und Meringue in hohe Gläser füllen. Sofort servieren.