

G H O C H T L U Z E R N



Das Menu

vom 20. Juni 2023

Apéro

Crostini mit Thon und Ei

Zucchini-Tomaten-Salat

Rindshuftsteak

mit zweierlei Tomaten

Broccoli und Bratkartoffeln

Erdbeeren Vacherin

Die Weine

Weiss: La Côte AOC Féchy Les Merveilles

Rot: Puglia IGT Primitive Massaro Giordano

*En Guete wünscht die Gruppe D:
Andreas Faessli, François Giaouque,
Ruedi Gisler und Hans-Heiri Zotz*

Crostini mit Thon und Ei



Zucchini-Tomaten-Salat

(für 4 Personen)

ZUTATEN

- 2 Zucchini mittel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 750 g Tomaten klein
- 40 g Pinienkerne
- 2 Kugeln Burratamozzarella (ca. 250 g)

SAUCE

- 1 Bund Basilikum gross
- 2 Esslöffel Balsamicoessig
- 2 Esslöffel Wasser
- 5 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Zucchini waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zucchettis in die Pfanne hineingeben, leicht salzen und pfeffern und unter gelegentlichem Wenden 3–4 Minuten braten, bis die Zucchini leicht gebräunt sind. Beiseitestellen.

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Fettzugabe rösten. Auf ein Tellerchen geben, damit sie in der heissen Pfanne nicht weiter braten.

Den Burrata in Scheiben schneiden und diese je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Einige kleine Basilikumblättchen für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Basilikumblätter in Streifen schneiden und in einen hohen Becher geben. Balsamicoessig, Wasser, Olivenöl, Salz und Pfeffer beifügen und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Zucchini, Tomaten und Burrata in der Mitte drauflegen. Mit den Pinienkernen bestreuen und je etwas Basilikumsauce darüber träufeln.



Rindshuftsteak mit zweierlei Tomaten

(für 4 Personen)

ZUTATEN

80 g Dörrtomaten in Öl eingelegt
250 g Cherrytomaten
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Zwiebel mittel
2 Knoblauchzehen
0.5 Bund Basilikum
4 Rindshuftsteaks je ca. 150 g schwer
1 Esslöffel Bratbutter
1 Teelöffel Zucker
1 dl Madeira
2 Esslöffel Balsamicoessig
40 g Butter



ZUBEREITUNG:

Die Dörrtomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann grob hacken. Die Cherrytomaten vierteln und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Basilikum ebenfalls hacken.

Die Rindshuftsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Steaks darin je nach Dicke insgesamt 3-4 Minuten braten. In doppelt gefaltete Alufolie verpacken.

Im Bratensatz die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und leicht caramolisieren lassen. Dann Dörrtomaten, Cherrytomaten, Madeira und Essig beifügen und alles unter gelegentlichem Wenden 3-4 Minuten kochen lassen. Am Schluss das Basilikum und die Butter in Flocken dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rindshuftsteaks auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Tomaten mitsamt Jus darauf verteilen.

Erdbeeren Vacherin

(für 4 Personen, Gläser von je ca. 2 dl)

ZUTATEN

750 g Erdbeeren, halbiert oder in Vierteln
3 EL Zucker
5 dl Vollrahm
1 TL Vanillezucker
12 Meringue-Schalen



ZUBEREITUNG

$\frac{3}{4}$ der Erdbeeren mit Zucker mischen, 10 Minuten ziehen lassen.

Rahm mit Vanillezucker steif schlagen, $\frac{3}{4}$ davon mit den marinierten Erdbeeren mischen.

Meringue-Schalen kranzförmig auf einer runden Platte anrichten, dabei die Meringues mit etwas geschlagenem Rahm aneinanderkleben. Die Erdbeer-Rahm-Masse im Kranz anrichten, mit einem Spachtel glattstreichen.

Erdbeer-Vacherin mit den restlichen Erdbeeren und Rahmtupfern ergänzen.

Tip: Statt die Erdbeer-Rahm-Masse glatt zu streichen, kann man sie auch zu einer Art Berg formen und anschliessend mit Erdbeeren und Rahmtupfern garnieren.