

# Vom Garten auf die Karten

Gemüse- Käse Schnecken

Beefsteak Tartar mit Rettich

mediterraner Spargelsalat

Zanderfilet mit Risotto und  
Junggemüse

Panna cotta mit Erdbeercarpaccio  
Mohnwürfel

06. Juni 2013 Roli, Dölf, Urs, Sepp



# Gemüse Käse Schnecken

---

1	Pizzateig (580g)	Rechteckig ausgewallt
180 g	Ricotta	
2 EL.	Ital. Kräuter	Feingeschnitten
200 g	gemischtes Gemüse	z.B: Rübli, Peperoni, Zucchetti und Zwiebeln gerüstet, sehr klein gewürfelt
50 g	Sbrinz	Alle Zutaten verrühren
	Salz, Pfeffer, Paprika	Würzen auf den unteren 2/3 des Teiges verstreichen, Teig von der Längsseite her satt aufrollen in 12 gleichdicke Stücke schneiden, auf das vorbereitete Blech legen
Backen	220 ° Heissluft	In der Mitte des vorgeheizten Ofens 20 – 25 Minuten





# Beefsteak Tartar mit Rettich

---

1	Zwiebel	Fein schneiden
1 Bund	Schnittlauch	Fein schneiden
100 g	Rettich	An der Röstiraffel reiben
500 g	Rindfleisch	z.B: Huft fein gehackt)
2	Eigelb frisch	
1 Tl.	Senf	
2 – 3 Tl.	Cognac	
2 Msp.	Paprika	Hackfleisch mit Hilfe einer Gabel sorgfältig mit dem Eigelb mischen, würzen, feingeschnittenes Gemüse untermischen
Salz	Pfeffer Tabasco	Abschmecken, auf Teller anrichten, mit einer Gabel ein Muster eindrücken
8 Sch	Toastbrot	Toasten, nach Belieben mit Butter bestreichen, warm dazu servieren



# Mediterraner Spargelsalat

---

500 g	Grüne Spargeln	1/3 der Spargelenden abschneiden und wegwerfen (Suppe) schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden
1 El	Olivenöl	In einer Bratpfanne erwärmen, Spargeln 5 Minuten rührbraten
Wenig	Salz	Darüber streuen
150 g	Champignons	Rüsten , in feine Scheiben schneiden zugeben
1- 2	Frühlingszwiebeln	Mit samt dem Grün in feine Ringe schneiden, zugeben, mitdämpfen
1	Knoblauchzehe	Fein schneiden, zugeben, 5 Minuten rührbraten, alles in eine grosse Schüssel geben
2	feste Tomaten	Waagrecht halbieren, entkernen, feine Würfel schneiden, zugeben
100 g	schwarze Oliven	Entsteinen, halbieren, zugeben, alles sorgfältig mischen
Vinaigrette		
1 dl	Weissweinessig	
2 TL.	Dijonsenf	
¼ TL	Paprika	
1 Spritzer	Tabasco	
½ TL.	Salz	
1 ½ dl	Olivenöl	Alles mit dem Schwingbesen zu einer Sauce rühren, Diese über die noch warmen Spargeln verteilen, vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ziehen lassen
1	Ei hartgekocht	Grob hacken, Salat anrichten und ei darüber streuen





# Risotto mit Safran und gebratenem Zander

---

1	Zwiebel	Fein schneiden
10 g	Butter	In wenig Butter Zwiebel an dämpfen
320 g	Risotto	Beigeben, andünsten, bis er leise knistert
2 dl	trockener Weisswein	Ablöschen, Flüssigkeit einkochen
6 dl	Gemüsebouillon	Die Hälfte der Flüssigkeit zugießen
2 Prisen	Safranfäden	Zugeben, gelegentlich umrühren, restliche Bouillon nach und nach zugießen
40 g	kalte Butter	Unter dem fertigen Reis mischen
2 TL.	geriebener Parmesan	Unter den fertigen Reis mischen, wenn nötig noch etwas Bouillon nachgiessen
400 g	Minigemüse	Im Dampf bissfest garen ,in wenig Butter schwenken und mit wenig Salz abschmecken
4	Zanderfilet	Haut einritzen
	Salz, Pfeffer	Filet würzen
2 EL:	Olivenöl	In einer beschichteten Pfanne erwärmen, Filet zuerst 2 Minuten auf der Hautseite anbraten, wenden und 2 Minuten fertig braten







# Panna cotta mit Erdbeercarpaccio

---

5 dl            Rahm  
3 EL.          Zucker  
1 Beutel        Vanilinzucker  
1 Beutel (8g)   Agar-agar

Alles zusammen unter gutem Umrühren auf kochen  
ca. 5 Minuten auf mittlerer Stufe kochen lassen  
In 4 Portionenschälchen abfüllen, mit Alufolie  
abdecken und 3 Stunden im Kühlschrank fest werden  
lassen  
Zum Stürzen Rand mit Messer lösen und auf Carpaccio  
anrichten

500 g            Erdbeeren

Spülen, rüsten, fein schneiden, sternenförmig auf  
Teller anrichten

200 g            Erdbeeren  
2 EL.            Zucker  
1 TL:            Zitronensaft

Fein schneiden, in Pürier Becher geben  
beigeben, pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen ,  
über den Erdbeeren anrichten

