

Meine Rezepte

Ruedi Sutter, Tavolata Primitivo, 24. März 2022

Sanbitter-Apéro mit Frischkäse-Bärlauch-Preussen

Rassige Spargelsuppe mit Bärlauch

Marrokkanischer Radieschensalat mit Orangen

(live im Amuse bouche zubereitet)

Venezianische Schlemmerhäppchen vom Poulet

serviert mit Safranrisotto und Bärlauchspinat

(live im Amuse bouche zubereitet)

Qimiq - Baileys' – Mousse

Frischkäse-Bärlauch-Prussiens

Aperogebäck für 8 Personen

1 Rolle Blätterteig ausgewallt rechteckig

200 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)

50 g Bärlauch gedämpft

50 g Greyerzer gerieben

Den gedämpften Bärlauch mit dem Frischkäse zusammen mixen, den Käse daruntermischen.

Diese Masse auf den Blätterteig streichen, von beiden Seiten einrollen. Leicht anfrieren und in ca. 8 mm dicke Schieben schneiden.

Auf dem Blech mit Backpapier bei ca. 220 Grad im Ofen (ca. 15 Minuten) backen. Noch warm servieren.

Rassige Spargelsuppe mit Bärlauch

6 Personen

2 frische Frühlingszwiebeln

1 kg grüne Spargeln schälen – davon die Abschnitte und Rüstabfälle

100 g blanchierter Bärlauch

50 g Risottoreis

1 l Gemüsebouillon mit etwas Chili drin

250 g Cremefine oder Creme fraîche

200 g Spargeln geschnitten, als Einlage in die Suppe

Die Zwiebeln in etwas Öl dünsten, mit der Bouillon ablöschen und auffüllen die Spargelabschnitte, den Bärlauch und den Risottoreis begeben und min. 30 Minuten köcheln lassen.

Dann die Suppe mixen, durch ein Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben. Die geschnittenen Spargeln (Einlage) dazu geben, aufkochen noch 6 Minuten ziehen lassen, mit der Cremefine verfeinern, abschmecken und mit einem Tupper Rahm obenauf anrichten.

Marokkanischer Radieslialat

4 Personen

160 g Kressesalat gut gewaschen auf Glasteller auslegen.

200 g Radiesli in Scheiben schneiden und wenig würzen mit Salz, Pfeffer

2 Orangen mit dem Messer geschält, halbiert und in Scheiben geschnitten

1,5 dl ital. Salatsauce

- Die Radieslischeiben mit der italienischen Salatsauce anmachen und auf dem dressierten Kressesalat anrichten.
- Mit den Orangenscheiben garnieren.

Wichtig: Als Alternativer zu Kresse kann man auch die schönen Radieschenblätter verwenden – eventuell ganz oder in Streifen geschnitten. Denn diese sind auch essbar und würzig.

Alternativen dazu wären Rucola oder auch Nüsslialat.

Venezianische Schlemmerhäppchen

4 Personen

4 frische Pouletbrüstchen (ca. je 150 g)

16 Tranchen Frühstückspeck, dünn geschnitten

1 Glas Salsa Pomodoro (z.B. Barilla)

150 g Mozzarella

30 g Parmesan gerieben

Gewürzsalz und Pfeffer und frischer Rosmarin

- Jedes Pouletbrüstchen in 4 etwa gleich grosse Mignons schneiden und mit dem Speck umwickeln.
- Diese Mignons oben und unten mit dem Gewürzsalz und Pfeffer würzen und in eine gebutterte Gratinform legen.
- Die noch kalte Fertigsauce darüber giessen, jedes Mignon mit einer Mozzarellascheibe belegen, ein Zweiglein Rosmarin oben drauf legen und mit ein wenig geriebenem Parmesan bestreuen.
- Nun die Form in den auf 150 Grad vorgewärmten Ofen schieben und ca. 50 Minuten garen lassen.
- Idealer Hauptgang zum Vorbereiten für ein Essen mit Gästen.

Safran-Risotto

4 Personen

- 1 Zwiebel gehackt
- 1 EL Rapsöl
- 240 g Risottoreis (Arborio oder Vialone)
- 1 Briefchen Safran
- 1,2 l Hühnerbouillon
- 1 dl Weisswein
- 40 g geriebener Parmesan
- 40 g Kochbutter

- Die Zwiebeln in eine Pfanne im Öl etwas andünsten, den Reis dazugeben und glasig dünsten. Den Safran begeben und sofort mit der Hühnerbouillon ablöschen und auffüllen (4 dl Bouillon beiseitestellen).
- Den Risotto kochen, bis er fast ganz eingedickt ist. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Bleck glattstreichen und auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren die restliche Bouillon in der Pfanne aufkochen, den Reis wieder dazu geben, unter ständigem Rühren köcheln lassen bis er sehr dickflüssig ist und erst jetzt den Weisswein dazu giessen.
- Nochmals köcheln lassen, den Parmesan drunter rühren und ganz zum Schluss mit dem Butter verfeinern. Nicht mehr kochen – der Butter soll nur im heissen Risotto zergehen!

So funktioniert der Risotto ideal zum Vorkochen.

Bärlauch-Spinat

6 Personen

600 g frischer Bärlauch

1 dl Crème fraîche oder Vollrahm

Salz, Gemüsebouillon granuliert, Pfeffer aus der Mühle, evtl. Aromat

- Den frisch gepflückten Bärlauch waschen, abtropfen lassen und dann in genügend Wasser (gesalzen) blanchieren – grüne Gemüse nie zudecken!
- Wenn er aufkocht, sofort abschütten und im kalten Wasser abkühlen. Abschütten und gut abtropfen lassen. Möglicherweise sogar noch vor dem Verwenden etwas ausdrücken.
- Auf einem Brett etwas kreuz und quer schneiden, in die Pfanne geben und zusammen mit dem Rahm erhitzen.
- Mit etwas Salz, Gemüsebouillon, Pfeffer, Aromat je nach Geschmack würzen und sofort servieren.

TIPP: Für Bärlauch-Pesto den Bärlauch nach dem Waschen gut abtropfen lassen und dann in einer Pfanne mit Raps- oder Olivenöl dünsten, Würzen, abkühlen lassen und erst danach mixen. Ist natürlich weniger geschmacksintensiv als bei roher Verwendung, dem kann aber mit Knoblauch nachgeholfen werden.

Baileys' - Mousse

4 Personen

250 ml Qimiq

80 g Puderzucker

2 dl Baileys' Irish Cream

3 dl Rahm

Qimiq mit dem Puderzucker glattrühren, den Baileys dazu geben.

- Den Rahm steif schlagen und die Qimiq – Baileys Masse darunterheben.
- Abfüllen in Kaffeetassen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.
- Beim Servieren mit einer Rahmrosette und 1 Kaffeebohne garnieren.