

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch und «e hampfele Salat»

Zutaten für 6 Personen

2 Baguette
7 Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
1 Bund frischer Basilikum
Salz
Pfeffer
1 Pack Rucola Salat



Zubereitung

Baguette in ca 2-3 cm dicke Scheiben schneiden (schräg schneiden). Die Brotscheiben in der Bratpfanne im Olivenöl rösten, bis das Brot knusprig und gelb-goldig ist. (Achtung Hitzestufe nicht allzu hoch einstellen).

Tomaten, Zwiebel, Knoblauch in feine Würfel schneiden und alles in einer Schüssel vermischen. Der frische Basilikum in feine Streife schneiden und ebenfalls hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Ein kleiner Schluck Olivenöl dazugeben und alles gut mischen.

Zum Servieren ein „Salat-Nest“ auf dem Teller ausbreiten und mit Olivenöl und Balsamico, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten und über den Salat geben. Die Bruschetta auf dem Teller anrichten und servieren.

Piccata mit Safranrisotto und Zucchetti



400 Gramm Risotto
1 Zwiebel – fein gehackt
2 EL Öl
5 dl Bouillon
Safran
«e Schluck» Weisswein zum Ablöschen

Zubereitung

Gehackte Zwiebel im heissen Öl anziehen. Risottoreis begeben und kurz dünsten. Anschliessend mit dem Weisswein ablöschen und den Risottoreis mit Bouillon zudecken. Die Bouillon einreduzieren lassen und nach rund 5 Min Safran hinzufügen. Den Risottoreis stets im Auge behalten und sobald die Bouillon einreduziert ist, nachgiessen. Dieser Vorgang wird solange wiederholt, bis der Risotto den entsprechenden Biss hat.

Mehl auf einem flachen Teller streuen. In einer flachen Schlüssel Salz, Pfeffer, Paprika, Eier, Milch und Parmesan zusammenfügen und gut mischen.

In einer Bratpfanne Öl erhitzen (der Boden der Pfanne darf gut bedeckt sein mit Öl). Die Kalbsplätzli zuerst mit Salz + Pfeffer würzen anschliessend Mehl gut wenden und durch die Käse/Eier-Masse ziehen. Die Plätzli sofort im heissen Öl braten – ca. 0.5 - 1 Minute / Seite bis die Piccata schön gelb-gold gebraten sind. Die gebratenen Piccata können im Backofen warmgestellt werden.

Zuchetti können nach beliebigen der Köche im Backofen oder Steamer zubereitet werden. Die Zucchetti in Scheiben schneiden (ca. 1 cm). Gewürzt mit Salz und Pfeffer und etwas Olivenöl.

Koch/Garzeiten (Backofen rund 15 Min – Steamer rund 3-5 Min)

Himbeerrolade



Zutaten

6 Eier, getrennt
3 EL Wasser, heiss
210g Zucker
180g Mehl
3dl Rahm
1 grosse Schale Himbeeren
 $\frac{3}{4}$ Zitrone
1 $\frac{1}{2}$ Prise(n) Salz
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die 6 Eigelbe, 3 Esslöffel heißes Wasser und 210 g Zucker schaumig mixen, 180 g Mehl drunter mixen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Folie auslegen und den Teig rechteckig darauf verteilen. Hierbei ist es wichtig, den Teig wirklich gleichmäßig auf dem ganzen Blech zu verteilen, möglichst auch gleich dick, am besten mit einem Schaber o. ä. In der Mitte des Backofens bei 200°C 10 - 15 Minuten backen, der Teig sollte leicht braun sein.

Wer mag, kann schon jetzt die Füllung herstellen, wer sich eine Pause gönnt, sollte den Teig mit Hilfe eines 2ten Blechs auf ein neues Backpapier stürzen, das „verbackene Backpapier“ entfernen. Das noch warme Blech (verkehrtherum) drüberlegen, damit der Teig feucht bleibt.

Für die Füllung 3 dl Sahne steif schlagen, 3 EL Zucker und den $\frac{3}{4}$ Zitronensaft untermischen, hier nochmals abschmecken. Wer es süßer mag, gibt noch etwas Zucker zu.

Das Blech auf dem Biskuit entfernen, die Füllung darauf verteilen, die Himbeeren auch schön verteilen und dann das Bisquit zusammenrollen. Überschüssige Füllung darf schon jetzt genascht werden. Falls die Enden der Rolle nicht so schön sind, einfach mit einem Messer abschneiden und schon selbst verkosten. Puderzucker über die Rolle sieben und servieren.