

Crème Brûlée vom Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen:

Milch	375 ml
Sahne	375 ml
Ziegenkäse	250 gr.
Thymian	2 Zweige
Honig	1 EL
Eigelb	4
Hühnerei Vollei	3
Salz	1 Prise
Pfeffer	etwas
Zucker braun	etwas

Anleitung:

1. Zuerst die Milch mit der Sahne und dem Ziegenkäse in einem Topf aufkochen. Den Ziegenkäse mit einem Pürierstab untermischen. Thymian und Honig hinzugeben und 20 Minuten ziehen lassen.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend alles durch ein feines Sieb streichen.
3. Das Eigelb mit dem Vollei verquirlen. Eine kleine Menge der warmen Milchmischung zu den Eiern hinzugeben und verrühren. Hierbei die Temperatur kontrollieren, damit die Eier nicht stocken.
4. Nun die Masse aus Ei in die Milchmischung geben und leicht verrühren. Danach alles auf Förmchen verteilen.
5. Die Förmchen in den 95° Grad heißen Backofen schieben. Hierbei am besten die stehende Hitze in der Mitte des Backofens nutzen und dabei Umluft und Dampf vermeiden.
6. Nach 35 bis 40 Minuten aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren braunen oder weißen Zucker auf die Crème streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Mango - Rosapfeffer Dressing

Zutaten für **4 Personen**:

Rapsöl 4 EL

Senf (mild) 1 EL

Mango 1

Limettensaft 2 EL

Himbeeressig 1 EL

Rosapfeffer 1 TL

Anleitung:

1. Die Hälfte der Mango putzen und mit dem Zauberstab zusammen mit dem Öl, dem Senf, dem Limettensaft und dem Himbeeressig mixen. Die andere Hälfte der Mango sehr fein würfeln und unter die Vinaigrette heben.

2. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Rosapfeffer abschmecken.

Kalpkopfbäggchen Niedergegart

Zutaten für **4 Personen**:

Bratbutter oder Öl zum Braten	
Kalbskopf-Bäggli, pariert	600 g
Salz	1 TL
Pfeffer	wenig
Zwiebel in Streifen	1
Knoblauchzehe halbiert	1
Rüebli in Stücken	1
Sellerie in Würfeln	200 g
Tomatenpüree	1 EL
Rotwein (z. B. Pinot noir)	5 dl
Portwein	5 dl
Fleischbouillon	1 dl
Lorbeerblatt	1
Nelke	1
Salz, nach Bedarf	1
Pfeffer, nach Bedarf	1

Anleitung:

1. Wenig Bratbutter im Bratgeschirr heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 3 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.

2. Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Sellerie ca. 3 Min. dämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Die Hälfte des Weins dazu giessen, aufkochen, auf ca. 2 dl einkochen. Restlichen Wein dazu giessen, auf ca. 2 1/2 dl einkochen. Bouillon, Lorbeer und Nelke begeben, Hitze reduzieren. Fleisch wieder begeben, nun das Fleisch mit der Sauce und dem Gemüse bei ca. 70 C ca. 12 Std. im Ofen zart garen, dabei 3-mal wenden. Fleisch herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen. Sauce ab sieben, ca. 10 Min. einkochen, den Portwein dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargel - Haselnuss Risotto

Zutaten für 4 Personen:

Risotto Reis	250 g
Spargel grün oder weiss	200 g
Spargelfond	800 ml
Zwiebel	1
Butter	40 g
Salz	2 TL
Pfeffer	1 TL
Olivenöl für die Pfanne	3 EL
Spargelfond	800 ml
Weisswein	1 dl
Parmesan	80 g

Anleitung:

1. Die Haselnüsse im Ofen oder der Pfanne leicht anrösten.
2. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spitzen in Salzwasser bissfest kochen. Die Spargelstücke vorsichtig aus dem Spargelfond nehmen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken. Den gekochten Spargel in mittelgroße Stücke schneiden. Spargelfond aufheben!
3. Die Zwiebel fein würfelig schneiden. Olivenöl in einen Topf geben, heiß werden lassen und die Zwiebel darin kurz anbraten. Reis zufügen, kurz mitbraten, mit dem Spargelfond aufgießen, den Reis darin köcheln lassen bis er bissfest ist, salzen. Nebenbei öfters umrühren.
4. Anschließend die Spargelscheiben hinzugeben. Butter, Parmesan und die gerösteten Haselnüsse darunterziehen und mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Lauchstroh

Zutaten für **4 Personen**:

Lauch 400 g

Mehl 5 EL

Erdnussöl 5 dl

Anleitung:

1. Den Lauch in sehr feine ca. 3 cm lange Streifen schneiden. Anschliessend die Lauchstreifen in ein Sieb geben, salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen (durch das Salz wird dem Lauch die Flüssigkeit entzogen). Den Lauch anschliessend in einem Küchentuch trocknen.
2. Nun die Lauchstreifen melieren und in einer Pfanne bei ca. 160 C heissem Öl knusprig ausbacken.

Schoko - Macadamianuss Brownie

Die Zutaten sind für eine Auflauf-Brownie-Form für ca. **5 Portionen**:

Zutaten für die **karamelisierten Nüsse**:

Macadamianüsse	200 g
Butter	20 g
Zucker	60 g
Salz	2 TL

Anleitung:

1. Nüsse abwiegen und beiseite stellen.
2. In einer beschichteten Pfanne Butter und Zucker bei mittel-hoher Hitze zum schmelzen bringen. Sobald sich die Masse beginnt bräunlich zu färben sofort die Nüsse dazugeben und das ganze gut verrühren bis die Nüsse von allen Seiten mit Karamell überzogen sind. Darauf achten, dass Karamell und Nüsse nicht anbrennen. Bei gewünschter Bräunung (goldbraun) auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.
3. Die ausgekühlten Nüsse grob zerteilen.

Zutaten für den **Brownieteig**:

Mehl	125 g
Kakao	2 EL
Zartbitterschokolade	250 g
Butter	175 g
Eier (zimmerwarm)	4
Zucker	225 g
Salz	0.5 TL
Backpulver	1 TL
Gemahlene Vanille (oder Mark einer Vanilleschote)	1 TL

Anleitung:

1. Den Ofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Im Wasserbad Schokolade und Butter unter Rühren zum Schmelzen bringen, dafür Schokolade und Butter in eine Schüssel geben und diese z.B. in eine mit Wasser gefüllte Pfanne stellen. Zur Seite stellen.
3. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, beiseite stellen.
4. In einer weiteren Schüssel die Eier mit Zucker und Salz (ggf. mit Vanille) mehrere Minuten schaumig schlagen.
5. Während des Schlagens in einem dünnen Strahl die flüssige Schokoladen-Butter-Masse zugeben.
6. Die Mehl-Kakao-Mischung über die Mischung sieben und vorsichtig unterheben.
7. Eine Hälfte des Teigs in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und $\frac{2}{3}$ der Nüsse darüber streuen. Den Rest des Teiges darüber verteilen. Die restlichen Nüsse darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 30 Minuten backen. Die Form nach 15 Minuten um 180° drehen. Nach 25 Minuten den Garpunkt kontrollieren, dafür mit einem Stäbchen in die Mitte des Teigs stechen. Ist der Teig noch flüssig, dann für weitere 5 Minuten backen. Kleben noch Klümpchen daran, dann ist er gut. Der Teig darf nicht vollständig durchbacken!
8. Form aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und in 5 x 5 cm große Stücke schneiden.

Sternanis - Erdbeersüppchen

Zutaten für **4 Personen**:

Erdbeeren	500 g
Sternanis	5
Weisswein	1 dl
Apfelsaft	3 dl
Zucker	6 EL
Butter	50 g
Limette	1
Vanilleschote	1

Anleitung:

1. Zucker und Butter in einer Pfanne karamelisieren und anschliessend mit dem Weisswein und Apfelsaft ablöschen. Nun den Sternanis und das Vanillemark dazugeben und das ganz für 10 Minuten leicht köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Anschliessend die Erdbeeren mit dem Pürierstab pürieren.
3. Nun den abgekühlten Sternanisfond mit dem Erbeerpüree vermengen und mindestens 6 Std im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Mit Limettensaft abschmecken und Eiskalt servieren.