

Menu **Montag, 18. Juni 2018**

Spinatsuppe mit Mandelfeuilletés

Gemüse-Frischkäse-Salat mit Basilikum

Piccata milanese **Tomatenspaghetti** **Zucchetti trifolata**

Erdbeeren mit Mascarponecrème

Tips:

- Die Suppe ½ Tag im Voraus fertig zubereiten, auskühlen lassen und kühl aufbewahren. Kurz vor dem Servieren unter häufigem Rühren erhitzen. Mandel-Feuilletés fertig backen, trocken aufbewahren. Haltbarkeit ca. 1 Woche. Kurz vor dem Servieren im auf 160 °C vorgeheizten Ofen 3-5 Minuten aufbacken oder kalt zur Suppe servieren.
- Die Piccata milanese wird traditionellerweise mit Schweinsschnitzel zubereitet, wir verwenden heute Trutenschnitzel
- Zu der Piccata milanese passt sehr gut auch ein Tomatenrisotto

Spinatsuppe mit Mandelfeuilletés

Für 6 Personen

Backpapier für das Blech

Herzen- und Blumenausstecher von ca. 5 cm Ø

Mandel-Feuilletés:

150 g Butterblätterteig

2 – 3 mm dick auswallen

Ca. 20 Herzen von ca. 5 cm ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen

1 Eigelb

½ EL Milch

¼ TL Paprika

wenig Salz

verrühren, die Herzen damit bestreichen

Mandelblättchen

oder Sonnenblumenkerne

darüber streuen

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofen 5 bis 8 Minuten backen

Suppe:

½ EL Bratbutter

1 Schalotte

in einer Pfanne erwärmen

fein hacken, andünsten

3 EL Milchreis

mitdünsten

ca. 8 dl Gemüsebouillon

ablöschen, halb zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 20-25 Minuten weich kochen.

Ca. 100 g Spinat

beifügen

1 Spritzer Zitronensaft

etwas Zitronenschale

zugeben

in die Suppe reiben, 2 – 3 Minuten köcheln lassen

Die Suppe pürieren

1 dl Rahm

darunter mischen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

würzen, die Suppe wieder heiss werden lassen

in vorgewärmte Teller oder Tassen verteilen.

Mit den noch warmen Feuilletés servieren.

Rezept nach swissmilk, etwas abgeändert

Gemüse-Frischkäse-Salat mit Basilikum

Für 4 Personen

250 g grüne Spargeln unteres zähes Ende abschneiden, die Spargeln diagonal in 4-5 cm lange Stücke schneiden

250 g Rüeblen schälen, diagonal in Scheiben schneiden

12 kleine Frühkartoffeln waschen, in Scheiben schneiden

1 Bund Radieschen waschen, rüsten, in Scheiben schneiden

1 Bundzwiebel mitsamt dem Grün in Ringe schneiden

Die Spargeln, Rüeblen und Kartoffeln auf dem Dämpfkorbchen knapp weich garen. Auskühlen lassen.

200 g Frischkäse (Feta-Art) zerbröckeln, mit dem Gemüse mischen

Oliven-Vinaigrette:

8-10 grüne und schwarze Oliven entsteinen und fein hacken

3 EL Weissweinessig

3-4 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle alle Zutaten gut verrühren und würzen

Die Sauce erst kurz vor dem Servieren über das Gemüse träufeln.

1 Bund Basilikum fein schneiden, darüber streuen

Schweizer Frischkäse nach Feta-Art aus Kuhmilch gibt es bei Coop (Ilios).

Nach Rezept von Swissmilk, etwas abgeändert

Piccata alla milanese

für 4 Personen

4 Trutenschnitzel

ca. 80 – 100g

Senf

mit Haushaltspapier trockentupfen

die Schnitzel damit dünn einstreichen

wenig Mehl in einen flachen Teller geben

Panade:

2 Eier

verklopfen

etwas Milch

Pfeffer aus der Mühle

Salz

darunter rühren

50 g Paniermehl

150 g Parmesan frisch gerieben

in einem Teller mischen

Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, abklopfen, in der Eimischung und dann in der Käse-Paniermehlmischung wenden, diese gut andrücken.

Braten:

Bratbutter

in einer Bratpfanne erwärmen

Salbeiblätter

darin andämpfen, herausnehmen

Die Schnitzel portionenweise in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 – 4 Minuten braten, mit den Salbeiblättern in eine feuerfeste Platte legen – im vorgeheizten Ofen bei ca. 100 Grad weiterbacken.

Tomatenspaghetti

für 4 Personen

Sauce:

3 EL Olivenöl	erhitzen
1 Zwiebel, gehackt	andünsten
2 – 3 Knoblauchzehen klein geschnitten	mitdünsten
2 Dosen gehackte Pelati à 400 g, ohne Flüssigkeit	zugeben
Origano frisch oder getrocknet	beigeben, die Sauce ca. ½ - 1 Stunde köcheln lassen, ab und zu rühren damit sie nicht anbrennt
Salz, Pfeffer	würzen
1 Prise Zucker	beifügen
1 Bund Basilikum	in Streifen schneiden, beigeben

Spaghetti:

Salzwasser	
250 - 300 g Spaghetti	in kochendem Salzwasser al dente kochen in ein Sieb abgiessen, kurz durchschütteln und in eine vorgewärmte Schüssel anrichten. Mit dem heissen Sugo übergiessen nach Belieben mit Parmesan und Pfeffer servieren

Zucchini trifolate (Getrüffelte Zucchini)

für 4 Personen

1 kg Zucchini	waschen, in kleine Würfel schneiden
3 EL Petersilie	waschen, fein hacken
1 Knoblauchzehe	fein hacken
4 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen Je die Hälfte der Petersilie und des gehackten Knoblauchs hineingeben. Die Zucchiniwürfel beifügen
Salz und wenig Pfeffer	zugeben, bei starker Hitze dünsten bis die austretende Flüssigkeit verdunstet ist und die Zucchini leicht Farbe angenommen haben. Die restliche Petersilie und den restlichen Knoblauch dazugeben. Mischen und vor dem Servieren noch 2 – 3 Minuten stehen lassen

Erdbeeren mit Mascarpone-Crème

für 4 Personen

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren waschen, rüsten und vierteln

1 TL Zitronensaft

2 EL flüssiger Honig

1 Prise rosa Pfeffer

1 Prise Salz

mit den Erdbeeren mischen, zugedeckt marinieren lassen

Zitronenmelissen-Crème:

125 g Mascarpone

4 EL Milch

zusammen glatt rühren

2 EL Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

2 EL fein geschnittene Zitronenmelisse

darunterrühren, zugedeckt kühl stellen

Erdbeeren in Gläser füllen. Zitronenmelissen-Mascarpone darübergeben, mit Zitronenmelissenblättchen garnieren.

Die Crème lässt sich ½-1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Erdbeeren 1-2 Stunden im Voraus marinieren, zugedeckt kühl stellen.