



## WEISSWEIN LACHS AUF BLATTSPINAT & RUCOLA

### Zutaten für 8 Portionen zur Vorspeise:

3 EL Baumnussöl  
3 EL Sonnenblumenöl  
2 EL Weissweinessig  
2 EL brauner Zucker  
1 EL Senf  
150 gr Blattspinat  
150 gr Rucola  
100 gr Champignons  
8 Stk Lachsfilets (8x 80gr.)  
3 dl trockener Weisswein  
1 Sack Zwiebel Kresse  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

1. Weisswein wird mit einer Prise Salz in einer Pfanne mit Deckel zum Kochen gebracht. Danach werden die Lachsfilets darin eingelegt und zugedeckt ca. 5 Minuten gesiedet. Der Herd wird ausgeschaltet und die Filets in der Pfanne etwas auskühlen gelassen.
2. Weisswein Essig wird mit dem Senf, Zucker, Sonnenblumenöl, Baumnussöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischt. Den Spinat und den Rucola waschen. Anschliessend werden der Spinat und der Rucola auf Tellern angerichtet. Salatsauce wird darüber geträufelt.
3. Die Champignons werden gewaschen, halbiert und in Scheiben geschnitten. Die Lachsfilets werden aus der Pfanne genommen und auf dem Spinat und Rucola verteilt. Die Champignons werden darüber verteilt. Ein bisschen vom Sud wird auf den Fisch geträufelt. Etwas Pfeffer aus der Mühle über den Fisch geben. Mit dem Zwiebel Kress den Salat garnieren.





## PAPPARDELLE CON FINFERLI

### Zutaten für 8 Portionen als kleine Vorspeise:

- 300 gr Eierschwämme, gerüstet, evtl. zerkleinert
- 100 gr Frühstückspeck in feine Streifen geschnitten
- 3 EL Butter
- 1 Stk Lauchstängel, in feine Ringe geschnitten
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Hühnerbouillon
  
- 1,5 dl Hühnerbouillon
- 2,5 dl Saucen-Halb-Rahm
- 1 EL Oregano Blättchen
- Salz & Pfeffer
- 500 g Pappardelle (breite Nudeln)
- Oregano & Schnittlauch zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Eierschwämmli portionenweise in Butter bei mittlerer Hitze anbraten, herausnehmen. Frühstückspeck kross anbraten und herausnehmen, Lauch in Butter andämpfen, herausnehmen. Wein und Bouillon in derselben Pfanne aufkochen, auf die Hälfte einkochen. Bouillon zugeben, nochmals leicht einköcheln. Rahm beifügen, aufkochen. Pilze, Speck, Lauch und Oregano zufügen, aufkochen, abschmecken.
2. Pappardelle in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen, abtropfen lassen. Pappardelle in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Sauce darauf geben, garnieren.





## RINDSFILET MIT PFIFF

### Zutaten für 8 Personen:

8 Stk	Rindsteak (ca. 130 gr)
0,5 dl	Sojasauce
4 TL	Zitronensaft
4 TL	Ingwer, gerieben
4 EL	brauner Zucker
4 Stk	Knoblauchzehen, zerdrückt
4 EL	Pfeffer, grüner aus dem Glas
4 EL	Sonnenblumenöl
2,5 dl	Vollrahm
0,5 dl	Rotwein

### Vorbereitung:

Rindsteaks abtupfen und leicht klopfen. Alle restlichen Zutaten ausser dem Rahm und dem Rotwein vermischen. Über die Steaks geben und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

### Zubereitung:

Rindsteaks auf jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten. Dann in Alufolie packen und im Ofen ca. 15 Minuten bei 100° nachziehen lassen. Den Bratrückstand mit Rotwein ablöschen und mit der restlichen Marinade einköcheln lassen. Mit Sahne verfeinern und abschmecken.





## LIMETTEN SPINAT

### Zutaten für 8 Personen:

1,5 kg frischer Spinat  
1 Stk Limetten  
6 EL Olivenöl  
50 gr Butter  
Salz & Pfeffer

### Vorbereitung:

Spinat rüsten und waschen.

### Zubereitung:

1. Spinat kurz erwellen, so dass er farblich noch „Grasgrün“ bleibt
2. Spinat in Sieb giessen und mit kaltem Wasser abspülen
3. Den Spinat von Hand gut auspressen
4. Von eine ganzen Limette die Schale mit der Raffel abreiben
5. Den Saft der Limette mit dem Olivenöl und Butter in der Pfanne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. **Wichtig:** Spinat ganz am Schluss in der heissen Sauce aufkochen, damit er seine schöne Farbe beibehält





## VANILLEEIS MIT BEEREN

### Zutaten für 8 Personen:

1 Paket Premium Vanilleeis  
200 gr Brombeeren  
200 gr Himbeeren  
200 gr Heidelbeeren  
1 Sack frische Minze

### Zubereitung:

Genauso wie auf dem Bild....., gelingt leicht!

