

## Zucchini-Häppchen

### Zutaten

- 3 Zucchini, mittelgross
- Olivenöl, zum Braten
- Kräutersalz, aus der Mühle (ersatzweise Meersalz)
- 6 Cherrytomaten, klein
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 6 Tête de Moine-Rosetten
- 12 Scheiben Salami
- 2 Frühlingszwiebeln
- Kresse, frisch, wenig
- 12 Scheiben Bündnerfleisch, klein (ersatzweise Coppa)
- 12 Basilikumblätter



### Für mehr oder weniger Gäste

Für weniger Gäste nach Belieben nur 1–2 Sorten Häppchen zubereiten. Für mehr Gäste eventuell zusätzlich weitere Belagsvarianten servieren (z.B. Rohschinken mit je 1 Baumnusshälfte, Frischkäse mit Kräutern, garniert mit Dörrotomatenstreifen usw.).

### Zubereitung

Ergibt 36 Stück (für 6 Personen als Vorspeise oder für 12 Personen als Aperobeilage)

Jede Zucchini in 12 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Zucchettischeiben portionenweise beidseitig etwa 3 Minuten braten. Nach dem Wenden leicht salzen. Auf Küchenpapier auslegen.

Die Cherrytomaten halbieren und mit wenig Salz sowie Pfeffer wurzen. Die Tete-de-Moine-Rosetten der Länge nach ebenfalls halbieren. 12 Zucchettischeiben mit jeweils  $\frac{1}{2}$  Käserosette sowie  $\frac{1}{2}$  Cherrytomate belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die nächsten 12 Zucchettischeiben mit je 1 Scheibe Salami belegen, mit wenig Kresse garnieren und ebenfalls mit einem Zahnstocher fixieren.

Die letzten Zucchettischeiben mit je 1 Scheibe Coppa oder Bündnerfleisch –dekorativ gefaltet – sowie je 1 Basilikumblattchen belegen und ebenfalls mit einem Zahnstocher fixieren.

Zum Servieren die Zucchini-Häppchen auf einer flachen Platte anrichten.

Was man vorbereiten kann:

Die Zucchini-Häppchen können fertig belegt etwa 3 Stunden im Voraus zubereitet werden; gut mit Klarsichtfolie decken, damit sie nicht anlaufen. Auf keinen Fall im Kühlschrank, sondern am kältesten Ort in der Wohnung aufbewahren.

## Apfel-Gurken-Salat mit Estragon

- 1 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Apfelessig, (ersatzweise Weissweinessig)
- 1 Esslöffel Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 Esslöffel Rapsöl
- 1 Schalotte
- 1 Salatgurke
- 1 Apfel, gross, säuerlich
- 1 Kopfsalat, klein
- 0.5 Bund Estragon



### Zubereitung

Für 4 Personen als Vorspeise

Honig mit Apfel- oder Weissweinessig, Senf, Salz, Pfeffer und Rapsöl verrühren.

Die Schalotte schalen und fein hacken. Die Gurke schalen, der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Alles in die Sauce geben, sorgfältig mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Kopfsalat rüsten, waschen und trockenschleudern. Die Estragonblättchen abzupfen.

Vor dem Servieren die Estragonblättchen unter den Salat mischen. Tiefe Teller mit einigen Kopfsalatblättern auslegen und den Salat darauf anrichten.

**Tipp:** Bevor der Apfel-Gurken-Salat verteilt wird, etwas Aceto Balsamico und Olivenöl auf die Kopfsalat-Blätter geben.

Wird der Salat als Vorspeise serviert, passt knuspriges Brot dazu. Gut eignet er sich aber auch als Beilage, zum Beispiel zu einem Schweinskotelett oder einer Bratwurst vom Grill.

## Trutenbrust im Salzteig

### Zutaten

- 1 Trutenbrust, (1.2 - 1.4 kg)
- Pfeffer, aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 3 dl Weisswein
- 6 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Thymian
- 6 Zweige Salbei

### Salzteig

- 500 g Mehl
- 500 g Salz, (normales Kochsalz)
- 2 Eier
- 2.5 dl Wasser



### Zum Fertigstellen

- 8 Tomaten
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 0.5 dl Olivenöl

### Für den Kleinhaushalt

Die Trutenbrust lässt sich nicht in kleinerer Menge zubereiten. Reste lassen sich jedoch sehr gut kalt aufschneiden.

### Zubereitung

Für 6–8 Personen

Die Trutenbrust mit Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum 5 Minuten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den Bratensatz mit dem Weisswein ablöschen und auf 2 dl einkochen lassen. Die Pfanne beiseitestellen.

Die Kräuter vom Stiel zupfen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.



Für den Salzteig alle Zutaten zu einem glatten Teig zusammenkneten. Diesen rund und  $\frac{1}{2}$  cm dick auswallen. Die Teigfläche dünn mit etwas Wasser bestreichen und die Kräuter so darauf verteilen, dass ein 5 cm breiter Rand frei bleibt. Die Trutenbrust in die Mitte legen, den Teig darüber schlagen und zu einem Paket verschliessen. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Ofentemperatur auf 200 Grad reduzieren. Die Trutenbrust in der Mitte etwa 45 Minuten backen. Herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen reichlich Wasser aufkochen. Die Tomaten kurz ins kochende Wasser tauchen, herausheben, kalt abschrecken, häuten, waagrecht halbieren, entkernen und in 1 x 1 cm grosse Würfel schneiden.

Die Petersilie fein hacken.

5 Minuten vor dem Servieren die Tomaten zum eingekochten Weisswein geben und alles aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Petersilie und das Olivenöl beifügen.

Den Salzteig mit einem Brotmesser rundum aufschneiden. Das Fleisch aus dem Teig nehmen und in dünne Tranchen schneiden. Zusammen mit etwas Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Als Beilage passen ein Risotto, Im Backofen grillierte Rosmarinkartoffeln („Schildkröttli“) oder neue, in Olivenöl gebratene kleine Kartoffeln.

**Geheimtipp:**

Als zusätzliche Beilage eignen sich besonders die gefüllten Auberginen vom Grill (separates Rezept). Die sind besonders praktisch, da sie auf dem Grill gemacht werden und der Ofen so für die Trutenbrust im Salzteig frei bleibt.

Beilage:

## Gefüllte Auberginen vom Grill

### Zutaten

- 1-2 grosse, längliche Auberginen
- Salz
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Kapern
- 50 g entsteinte grüne Oliven
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 4 Tomaten
- Pfeffer aus der Mühle
- Zahnstocher zum fixieren
- Kochschnur
- Etwas Olivenöl zum Bestreichen



### Zubereitung

Für 4 – 6 Personen

Die Auberginen der Länge nach in möglichst dünne Scheiben schneiden. Diese kräftig salzen und 30 Minuten Wasser ziehen lassen, damit sie weich und biegsam werden.

Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. Den Knoblauch schälen und zusammen mit Kapern, Oliven und Petersilie fein hacken. Alle diese Zutaten mit dem Olivenöl und dem Balsamico mischen.

Die Tomaten je nach Grösse waagrecht 1- bis 2-mal in Scheiben schneiden.

Die Auberginenscheiben kurz abspülen und mit Küchenpapier sehr gut trockentupfen. Jeweils 2 Auberginenscheiben über Kreuz legen. In die Mitte 1 Tomatenscheibe geben, diese mit etwas Zwiebel-Kräuter-Masse Belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den überstehenden Auberginenteil über die Tomaten legen, so dass ein kleines Paket entsteht. Die Auberginendenen mit einem Zahnstocher fixieren und das ganze mit Küchenschnur zubinden. Die Pakete rundum mit etwas Olivenöl bestreichen.

Die gefüllten Auberginen auf dem Grill beidseitig je mindestens 6 Minuten backen. Zwischendurch immer mal wieder mit Olivenöl bestreichen.

## Pflaumen- oder Zwetschgensuppe

(Für die Beschreibung verwenden wir Pflaumen, das Rezept lässt sich aber auch genau gleich mit Zwetschgen machen)

### Zutaten

#### Mandelkrokant

- 1 EL Butter
- 3 EL Zucker
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 50g Mandelstifte
- 1 Prise feines Meersalz
- Öl für die Folie

#### Pflaumensuppe

- 500 g Pflaumen
- 1 l klarer Apfelsaft
- 30 g Speisestärke (Maizena geht auch)
- 1 Limette
- 1 Stange Zimt
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

#### Griessklösschen

- ¼ l Milch
- 1 EL Zucker
- 1 TL Butter
- 1 TL abgeriebene Schale einer Limette
- 60 g Griess
- 2 Eigelb

### Zubereitung

Für 4 Personen

#### Mandelkrokant

Butter und Zucker in einer Pfanne leicht bräunen. Kardamom, Mandelsplitter und Meersalz dazugeben, verrühren und leicht karamellisieren lassen.

Mandelkrokant auf einem Stück geölter Alufolie verteilen und abkühlen lassen.





## **Suppe**

Pflaumen abspülen, halbieren, entsteinen und ev. vierteln. 3-4 EL Apfelsaft und Stärke verrühren. Restlichen Saft und Pflaumen in einen Topf geben. Limette abspülen und dünn schälen. Limettenschale, Zimtstange, Zucker und Salz dazugeben. Alles aufkochen und die Pflaumen etwa 3 Minuten kochen lassen. Die angerührte Stärke in die Pflaumensuppe giessen und unter Rühren einmal aufkochen.

## **Griessklösschen**

Milch, Zucker, Butter und abgeriebene Limettenschale aufkochen. Den Griess einstreuen und rühren, bis sich der Teig als Kloss vom Topfboden löst. In eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen. Nacheinander Eigelb unterrühren. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem flachen weiten Topf aufkochen. Aus dem Griessteig mit 2 TL (oder auch einfach von Hand) kleine Klösschen ausstechen und oval formen. Ins siedende Wasser geben und etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze gar ziehen lassen, bis die Klösschen obenauf schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Griessklösschen und den in Stücke gebrochenen Mandelkrokant zur Suppe servieren.