



**Apéro:**

**Zucchettiküchlein**

**Suppe:**

**Gazpacho**

**Zwischengang:**

**Frische Eierschwämmli vom  
Graubünden**

**Hauptgang:**

**Kalbsvoressen direkt vom  
Bauernhof mit Feigen und  
Sesam-Honig-Sauce und Reis**

**Dessert:**

**Apfelkronen – Törtchen mit  
Glace**

**Weisswein:**

**Johanniter (Eigenanbau)**

**Rotwein:**

**Vina Mayor, Riserva, Ribera del  
Duero**

**Hanspeter Lipski**

**August 2022**

# GAZPACHO

## Zutaten (6 Personen) ca. 40 Minuten

1	gelbe Peperoni
1	Gurke
2	Fleischtomaten
2	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
6	Toastbrot-scheiben
4 dl	Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer
2 EL	Olivenöl
1 EL	Paprikapulver
½ TL	Honig
1	Zitrone

### Zubereiten:

Peperoni in Stücke schneiden. Gurke längs halbieren, entkernen, in Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Stücke schneiden. Toastbrot entrinden, zerzupfen.

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken, häuten, vierteln und entkernen.

Alle Zutaten mit Bouillon und Öl pürieren, würzen, kaltstellen

.

# KALBSVORESSEN MIT FEIGEN UND SESAM-HONIG-SAUCE

## Zutaten (4 Personen) Faktor 1.5 berücksichtigen

600 g	Kalbsvoressen
Salz	
Pfeffer	
1	Schalotte
2	Knoblauchzehen
4 EL	Rapsöl
3 EL	Sesamsamen
1 EL	flüssiger Honig
4 EL	Sojasauce
2 dl	Kalbsfond
2 EL	Apfelessig
1 TL	Maisstärke
4	Feigen
2	Frühlingszwiebeln

## Zubereitung:

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Schalotte und Knoblauch hacken. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch anbraten, anschliessend im Ofen weiter garen lassen. (ca. 20 min. bei 150 C.).

In derselben Pfanne Schalotte, Knoblauch und Sesam dünsten. Honig, Sojasauce und Fond dazugeben und aufkochen. Essig mit Maisstärke verrühren und dazu giessen.

Unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feigen in Schnitze schneiden und mit dem Fleisch in die Sauce geben. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen bis das Fleisch durchgegart ist. Zwiebeln fein schneiden und darüber streuen.

Dazu Wildreis

# APFELKRONEN-TÖRTCHEN

**Zutaten: (6 Personen) Gesamtzeit 40 Minuten**

1 Rolle	Kuchenteig ausgewallt
1	Zitrone
3	Apfel klein
150 g	Mascarpone
3 Esslöffel	Milch
2 Esslöffel	Zucker
3 Teelöffel	Vanillepaste
3 Esslöffel	Rosinen gehäuft
4 Esslöffel	Aprikosenkonfitüre
2 Esslöffel	Butter zum Überbacken
Puderzucker zum Bestäuben	
Glace	

## Zubereitung

Aus dem Teig 2 Rondellen ausschneiden, die deutlich grösser als der Durchmesser der Förmchen sind. Die Förmchen mit dem Teig auslegen und den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen.

Die Zitrone auspressen und den Saft in eine kleine Schüssel geben.

Den ungeschälten Apfel mit einem spitzen Messer zackenartig bis zur Mitte einschneiden, sodass beim Auseinandernehmen 2 Kronen entstehen. Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder dem Messer entfernen. Die Apfelhälften mit Zitronensaft bestreichen, damit sie sich nicht braun verfärben.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

In einer kleinen Schüssel den Mascarpone, die Milch, den Zucker und die Vanillepaste mit dem Schwingbesen verrühren. Die Rosinen untermischen und die Masse in den Förmchen verteilen.

Je 1 Apfelkrone oder Apfelhälfte hineinsetzen. Die Äpfel mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Butterflocken belegen.

Die Apfeltörtchen im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 15–20 Minuten backen. Die fertigen Törtchen mit Puderzucker bestäuben und warm oder ausgekühlt nach Belieben mit Glace servieren.

# ZUCCHETTIKÜCHLEIN

## ZUTATEN      ERGIBT 6 PORTIONEN

1/2 Bund	Dill
Pfeffer	schwarz, aus der Mühle
1 Bund	Petersilie glattblättrig
1 EL	Paprika edelsüss
Olivenöl	zum Braten
125 g	Mehl
1	Frühlingszwiebel
200 g	Feta
3	Eier
700 g	Zucchini klein

## Zubereitung:

Die Stielansätze der Zucchini wegschneiden und die Früchte an der Röstiraffel reiben. In ein Sieb geben, mit Salz bestreuen und etwa 15 Minuten Wasser ziehen lassen. Dann in ein sauberes Tuch geben und die Zucchini gut ausdrücken.

Inzwischen Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün hacken. Dill und Petersilie ebenfalls hacken.

In einer Schüssel Eier, Paprika und schwarzen Pfeffer verquirlen. Zucchini, Frühlingszwiebeln, Dill und Petersilie untermischen. Den Feta zerbröseln und nach und nach mit dem Mehl unterrühren. Die Masse wenn nötig nachwürzen.

In einer grossen Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Jeweils 1 Löffel Zucchettimasse hineingeben und zu kleinen Küchlein braten; dies dauert etwa 5 Minuten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm stellen, bis alle Küchlein gebraten sind.

Als Beilage serviert man traditionell eine Joghurt-Knoblauch-Sauce.

1	Becher	Joghurt
1	EL	Zitronensaft
8	Stk	Knoblauchzehen
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz