



**Apéro:**

**Blätterteigpastetli mit  
Forellencrème**

**Salat:**

**Rucola-Melonen-Salat**

**Zwischengang:**

**Ofen-Spargeln mit Basilikum-  
Sauce**

**Hauptgang:**

**Geschnätzlets Zürcherart ohne  
Kalbsnieren**

**Rösti**

**Dessert:**

**Aprikosenwähe**

**Weisswein:**

**Roero Arneis**

**Rotwein:**

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

Hanspeter Lipski

Juni 2023

# BLÄTTERTEIGPASTETLI MIT FORELLENCRÈME

## Zutaten (4-6 Personen) ca. 20 Min.

300 g	Geräuchte Forellenfilets
1/2	Bund Schnittlauch
100g	Crème fraîche
1	Limette, abgeriebene Schale
2 EL	Limettensaft
1	Zwiebel
3 EL	Meerrettichschaum
1 EL	Mayonnaise
	Salz, Pfeffer
12	Kleine Apéro Pastetenförmchen

## Zubereiten

Forellenfilets, Zwiebel und Schnittlauch fein hacken.

Fisch, Zwiebel, Schnittlauch, Crème fraîche, Mayonnaise, Limettenschale, Meerrettichschaum mischen, mit Salz und Pfeffer und wenig Limettensaft abschmecken. Ev. Mit einem Schuss Cognac verfeinern.

Pastetenförmchen füllen.

# RUCOLA-MELONEN-SALAT MIT CHILI DRESSING

## Zutaten (4 Personen) ca. 20 Min.

400 g	Melone, gerüstet, gewogen
200 g	Wassermelone
2 EL	Honig
6 EL	Olivenöl
4 EL	Balsamico bianco
	Fleur de sel
2	Mozzarellas à 125 g
150 g	Rucola
100 g	Rohschinken
½ Bund	Basilikum
	Pfeffer

## Zubereiten

Charantais- oder Galiamelonen halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden, Wassermelone in Schnitze schneiden, schälen, in dünne Scheiben schneiden.

Honig, Öl und Balsamico zu einem Dressing verrühren. Mit Fleur de sel und Pfeffer kräftig abschmecken.

Mozzarella in Scheiben schneiden. Mit Rucola, Rohschinken und Melonenstücken anrichten.

Basilikumblättchen darüber zupfen, mit Dressing beträufeln

# OFEN-SPARGEL MIT BASILIKUM- SAUCE

## Zutaten (4 Personen) ca. 45 Minuten

2 EL	Weissmehl
2	Eier
60 g	Paniermehl
30 g	Geriebener Sprinz
30 g	Pistazien, fein gehackt
1 kg	Weisse Spargeln
½ TL	Salz
250 g	Rahmquark
½ Bund	Basilikum, fein geschnitten
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Honig
1/4TL	Salz wenig Pfeffer

## Zubereiten:

Spargeln rüsten

Mehl in einen flachen Teller geben

Eier in einen weiteren tiefen Teller verklopfen.

Paniermehl, Käse und Pistazien in einen weiteren Teller geben, mischen.

Spargeln portionenweise (eine nach der anderen) im Mehl wenden, im Ei, dann in der Paniermehl/Käse/Pistazien Mischung wenden. Leicht Salzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Sauce:** Quark und Basilikum, Zitronensaft und Honig vermischen, würzen, zu den Spargeln servieren.

# GESCHNÜTZLETS ZÜRCHERART OHNE KALBSNIEREN

## Zutaten (4 Personen)

400 g	frische Champignons, gescheibelt
1	Zitrone, Saft
Salz	
Pfeffer	
Salz	
500 g	Kalbfleisch, geschnetzelt
etwas	Öl
1	Zwiebel, fein gehackt

### Sauce:

1 dl	Weisswein
1-2 dl	Bouillon / Pilzflüssigkeit
1 EL	Bratensaucepulver
1.5 – 2 dl	Rahm
Paprika, Gewürze	
1 TL	Salz
Pfeffer	
½ TL	Paprika

## Zubereitung:

Champignons zusammen mit Zitronensaft zugedeckt in einer kleinen Pfanne langsam aufkochen, 2 Minuten kochen lassen, Pilzflüssigkeit in eine Tasse giessen. Champignons würzen, warmstellen

Öl in der Bratpfanne erhitzen, Zwiebel begeben, andämpfen, Hitze erhöhen und Fleisch dazugeben und unter Wenden anbraten, herausnehmen.

Mit Weisswein ablöschen, leicht einkochen lassen.

Bratensauce mit Flüssigkeit (Pilzwasser/Bouillon dazu giessen, köcheln bis die Sauce leicht gebunden ist.

Pilze und Fleisch in die Pfanne geben.

Rahm begeben, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Paprika. Nochmals erhitzen (nicht kochen).

# RÖSTI

## Zutaten: (4 Personen) Gesamtzeit 40 Minuten

1 kg Gschwellti (fest kochende Sorte)  
vom Vortag

1 TL Salz

Bratbutter

## Zubereitung:

Gschwellti schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, salzen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen. Rösti offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.

# APRIKOSENWÄHE

**Zutaten: (6 Personen) Gesamtzeit 45 Minuten**

1 Rolle	Mürbeteig, ausgewallt
100 g	Mandeln, gemahlen
750 g	Aprikosen

250 g	Halbrahm
2	Eier
2 Esslöffel	Zucker
2 Esslöffel	Vanillezucker

## Zubereitung

Teig auf ein rundes Blech legen, mit Gabel einstechen. Mandeln auf dem Teigboden verteilen, Aprikosen halbieren, entsteinen, mit der Schnittfläche nach oben legen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen, Wähe ca. 10-15 min. backen.

Halbrahm, Zucker, Vanillezucker und Eier verrühren/vermischen. Über die Aprikosenwähe verteilen.

Weitere 30 Min. backen auf der untersten Rille des Ofen backen.