

Apéritif : Lillet Americano mit Spinat - Prussiens



Den klassischen Lillet kennt man.
Aber kennst du schon den Lillet Americano?
Er eignet sich perfekt als Aperitif als Dinner Drink.
Perfektes Glas: Weinkelch

Zutaten pro Glas:

- 12 cl Lillet Rosé
- 12 cl süßer Wermut
- 4 cl Ginger Beer (auffüllen)
- Orange und Zitrone (Siehe unten)
- Eiswürfel

Zubereitung Drink:

1. Fülle Lillet und Wermut zusammen mit Eiswürfeln in einen großen Becher, den du daraufhin rund 20 Sekunden lang umrührst und durch ein Sieb in die Gläser fließen lässt.
2. Fülle die Gläser mit Ginger Beer auf.
3. Je 2 Scheiben Orange und Zitrone über den Gläsern ausdrücken und je eine Scheibe in die Cocktails.

Spinat-Prussiens



Zutaten für 10 Personen

- 1 – 1 ½ ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
- Tapenade (grüner Pesto)
- 60 g Rauchmandeln (fein zerklopft)
- 45 g Jungspinat
- 2 Ei

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Teig entrollen, mit der Tapenade bestreichen. Mandeln fein hacken (Hammer), mit dem Spinat (roh) auf dem Teig verteilen, etwas andrücken. Teig von beiden Längsseiten bis zur Mitte hin aufrollen, Rolle ca. 10 Min. kühl stellen. Rolle in ca. 1½ cm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eigelb Prussiens bestreichen.

3 Prisen Fleur de Sel

Wenig Pfeffer

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Salz und Pfeffer darüberstreuen.

Vorspeise: geröstete schwarze Bohnen Burger



Zutaten für 10 Personen 🍴

- 3 rote Zwiebeln
- 400gr gemischte Pilze
- 200 gr Roggenbrot
- Gemahlener Koriander
- 2 Dosen schwarze Bohnen
- Olivenöl
- 100 gr gereifter Cheddar
- 5 kleinere Brötchen (halbieren)
- 200 gr reife Kirschtomaten
- 2 Limetten
- grüner Tabasco
- 2 Mango
- 2 Avocados
- 8 EL Joghurt
- 8 Stängel Koriandergrün

Schritt 1: Pattys

1 ½ Zwiebeln, Pilze, Brot und 2TL Koriander in den Mixer geben und fein zerkleinern. Bohnen abtropfen und untermixen. Die Masse mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen, dann in 10 Portionen teilen und in 10 ca. 2,5cm dicke, kleine Pattys formen. Rundherum einölen und mit Korianderpulver bestäuben. Dann auf ein geöltes Backblech legen und im Ofen bei 200 Grad 25 Minuten rösten, bis es dunkel und knusprig ist. Kurz bevor die Zeit um ist, die Patties mit dem Cheddar bestreuen und die Brötchen aufbacken.

Schritt 2: Salsa

Die verbleibenden Zwiebeln schälen und zusammen mit den Tomaten sehr fein hacken. In eine Schüssel geben. Vor dem Anrichten etwas später, den Saft der Limetten dazupressen, ein paar Spritzer Tabasco hinzufügen und die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Deco

Mango und Avocado entsteinen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 4: Anrichten

Die Brötchen halbieren. Auf der Hälfte erst den Joghurt, dann die Hälfte der Salsa, Mango- und Avocadoscheiben und Korianderblätter verteilen. Die Bohnen-Patties daraufsetzen, die restliche Salsa und noch ein paar Spritzer Tabasco daraufgeben.

Gourmetrezept Surf'n'Turf-Style mediterran für 9 Personen



Dieses Gourmetrezept von Arthur Berger interpretiert «Surf'n'Turf» mediterran. Arthur Berger, der ehemalige Küchenchef des Adria-Relax-Resort Miramar, vereint Rinderfilet und Garnelen mit mediterranem Gemüse, Kartoffelgratin und Olivenöl-Hollandaise.

Steaks:

- 9 Stück Rinderfiletsteaks á 140 g
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Rapsöl – zum Braten
- 9 Stück Rosmarin Zweige

- 18 Stück Garnelen mit Schale
- Salz, Cayennepfeffer
- 2 - 3 Prise Curry
- 2 - 3 TL Knoblauchöl
- 2 - 3 EL Olivenöl zum Braten

Mediterranes Gemüse

- Je 3 rote und gelbe Paprikaschoten
- 3 mittelgroße Zucchini
- 6 Karotten geschält und gekocht
- 6 Tomaten
- 750 ml Tomatensauce
- 3 EL Basilikum fein geschnitten
- 3 EL Rapsöl
- 9 Stück Kirschtomaten in Olivenöl geschmort

Kartoffelgratin:

- 1,2kg kleine festkochende Kartoffeln geschält
- 1 ½ Knoblauchzehe
- Butter für die Form
- 4,5 dl Sahne
- 3 dl Milch
- 3 Rosmarin und 1 Thymianzweig
- Salz, Muskat
- 9 EL Parmesan – frisch gerieben

Olivenöl-Hollandaise

- 9 Eigelb
- 15 EL Rindsuppe
- 3 Prise Salz
- Muskat
- Cayennepfeffer
- 3 Spritzer Zitronensaft
- 300 ml kaltgepresstes Olivenöl



Steaks:

1. Das Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks einlegen und auf beiden Seiten schön ausbraten.
2. Die angebratenen Steaks auf ein Gitter setzen (Rosmarinzweige darauf geben) und im vorgeheizten Rohr bei 140 Grad fertig garen. Das dauert ca. 4-6 Min.
3. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen.

Mediterranes Gemüse:

1. Die Paprikaschoten mit dem Sparschäler häuten und das Kerngehäuse entfernen. Die Zucchini waschen. Das Gemüse in etwa 1 cm große Rauten schneiden.
2. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, kurz abschrecken, die Haut abziehen, Stielansatz und Kerngehäuse entfernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Mit dem restlichen Gemüse kurz in Olivenöl anbraten. Tomatensauce zufügen und etwa 10 min köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten den geschnittenen Basilikum untermischen.

Garnelen:

1. Die Garnelen bis zum letzten Schwanzsegment schälen und den Darm entfernen, unter kaltem Wasser abspülen – trocken tupfen. Mit Salz, Cayennepfeffer, einer Prise Curry würzen und im heißem Öl schonend braten. Kurz vor Garende den Knoblauch darüber pressen, noch einmal durchschwenken und warmstellen.

Kartoffelgratin:

1. Die Kartoffeln in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Eine kleine Backform mit der Knoblauchzehe ausstreichen und mit der Butter einstreichen.
2. Milch und Sahne mit Kräutern und Gewürzen aufkochen, ein paar min ziehen lassen und abseihen. Die Flüssigkeit zurück in den Topf geben, die Kartoffeln dazu geben und cremig einkochen.
3. Die Masse umfüllen in der Form flachdrücken und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei ca 160 Grad 30-40 Min. fertig backen. Das Gratin aus dem Ofen nehmen und ein paar Min. stehen lassen.

Olivenöl-Hollandaise:

1. Eigelb mit der Rindsuppe, den Gewürzen und Zitronensaft vermischen und in einer Schüssel über Wasserdampf weiß-schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Dampf nehmen und das Olivenöl in einem dünnen Strahl langsam unterrühren. Eventuell mit frischen Kräutern verfeinern.
2. Das mediterrane Gemüse in einem Ring auf dem Teller anrichten, jeweils eine Kirschtomate darauf geben. Die Rinderfilets dazu legen. Die Garnelen auf Spiesschen stecken und auf die Filets stecken.
3. Das Kartoffelgratin ausstechen, daneben setzen. Die Oliven-Hollandaise in Schälchen füllen und dazu geben. Mit frischen Kräutern garnieren und mit etwas Balsamicoglace servieren.

Dessert: Karamellisierter Bratapfel mit Zimt-Zabaione



Zutaten (9 P)

9 mittelgrosse, säuerliche Äpfel
1 l Weisswein
1 l weisser Portwein
300 ml Amaretto-Likör
3 Zimtstange
3 Sternanis
ca. 10 Wacholderbeeren

Füllung

150 g Marzipan
3 EL Rosinen, in Rum eingeweicht
3 EL gemahlene Mandeln
3 EL Calvados
3 EL brauner Rum
30 g Honig
3 Vanilleschote, ausgekratztes Mark

Zimt-Zabaione

9 Eigelb
150 g Zucker
375 ml Weisswein
etwas geriebene Tonkabohne
etwas Zimt

Zubereitung Karamellierte Äpfel

1. Die Äpfel waschen, schälen und die Kerngehäuse grosszügig ausstechen. Achtung nicht reissen, spalten.
2. Die ausgehöhlten Äpfel in eine Backofenform stellen und Weisswein, Portwein und Amaretto zugliessen. Zimtstange, Sternanis und Wacholderbeeren beifügen.
3. Mit Deckel oder Alufolie bedecken.
4. Die Äpfel bei 100 Grad 1 Stunde pochieren. Sie sollen noch einen leichten Biss haben. Abkühlen lassen.
5. Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermengen und in die Äpfel geben.
6. Die gefüllten Äpfel vor dem Servieren im Backofen bei 200 Grad während 5 bis 10 Minuten fertig garen.
7. Mit etwas Pochierflüssigkeit benetzen, mit etwas Zucker bestäuben und mit dem Bunsenbrenner rundum karamellisieren.

Zimt-Zabaione

1. Eigelb mit Zucker und Weisswein in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.
2. Mit Zimt und Tonkabohne aromatisieren und über einem leicht siedenden Wasserbad so lange rühren bis eine luftige, cremige Masse entstanden ist.
3. Zabaione erst ganz zum Schluss herstellen, da sie sofort serviert werden muss.
4. Nach Belieben Granatapfelkernen garnieren.



Weinbegleitung: Malbec: Trivento Golden Reserve 2022



Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Duftet nach roten Früchten, vor allem nach Erdbeeren und Himbeeren mit einem Hauch Vanille vom Ausbau im Barrique. Voller Körper, präzise Tannine und langanhaltender Abgang.



Women in Wine

MAGDALENA VIANA
WINEMAKER



Chochete Nr. 547 / 12. Januar 2026

Thema – «Das Auge isst mit»



Der Zeitplan

18:00	18:15	18:30	18:45	19:00	19:15	19:30	19:45	20:00	20:15	20:30	20:45	21:00	21:15	21:30	21:45	22:00
Einrichten																
		Einteilung														
Apéro (2P)	Prussien vorbereiten und backen, Drinks Vorb.															
Vorspeise (2P)		Mise en place - Pattys ohne backen - Salsa (ohne mischen) - Koriander zupfen				Pattys backen Brötchen backen Avocado/Mango anrichten servieren										
Hauptgericht (3P)		Mise en place - Fleisch würzen Zimmer temp - Gemüse vorbereiten - Tomaten enthauten (würfeln) - Kartoffeln vorbereiten (2mm)				Gratin fertig, 40' in Ofen 160 Grad				Fleisch (5' Ruhe !)						
										Garnelen braten						
										Alles anrichten						
Dessert (2P)		Mise en place - Äpfel vorbereiten - Füllung vorbereiten - Zabaione nur Zutaten richten!				Äpfel bei 100 Grad 1h pochieren. Abkühlen lassen										
													Zabainoe zubereiten			
														Anrichten		
Aufräumen. Bis zum Dessert alles weggeräumt !																

Bemerkungen:

Verträglichkeiten: Garnelen (gefrohren), Koriander frisch und gemahlen