



\*\*\*

*Gurkensuppe mit Rauchlachstreifen*

\*\*\*

*Felchenfilets mit Erdbeeren*

\*\*\*

*Mit Zucchini gefüllte Poulet-  
Brüstchen an Kerbelsauce  
Neue Kartoffeln mit Rosmarin*

\*\*\*

*Nektarinen mit Thymianjus und Vanilleglace*

Weine: Weiss: Alois Lageder / Chardonnay / Südtirol  
Rot: Villa Antinori / Toscana



## Gurkensuppe mit Rauchlachs

für 8 Personen:

### Zutaten:

1 Kg Salatgurken  
500g mehlig kochende Kartoffeln  
1 kleine Zwiebel  
1 Kochlauchzehe  
1 EL Butter  
1,5 L Gemüsebouillon  
1 Bund Dill  
2 dl Rahm  
2 Eigelb  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
300 g Rauchlachs

### Zubereitung:

- *Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. 2/3 der Gurken in Scheiben schneiden. Restliche Gurken so fein wie möglich würfeln und beiseite stellen.*
- *Die Kartoffeln schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken.*
- *In einer Pfanne die Butter erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Gurkenscheiben darin andünsten. Die Kartoffeln beifügen und die Bouillon dazugiessen. Alles zugedeckt auf mittlerem Feuer kochen bis die Kartoffeln gut weich sind.*
- *Inzwischen den Dill fein schneiden. Rahm und Eigelb verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rauchlachs in Streifen schneiden.*
- *Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals aufkochen. Die Gurkenwürfelchen hineingeben. Nun die Eigelb-Rahm-Mischung sowie den Dill unterrühren und die Suppe nur noch gut heiss werden lassen, jedoch nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Rauchlachsstreifen garnieren und sofort servieren*



## Felchenfilets mit Erdbeeren

für 8 Personen (Vorspeise):

**Zutaten:**

- 1,5 kg Felchenfilets
- 3 EL Mehl
- 1 TL Salz
- ¼ TL weiser Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Butter (1)
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Butter (2)
- 2 Schalotten
- 3 TL rote Pfefferkörner, zerdrückt
- 3 dl Fischfond
- 2 dl Weisswein
- 500 g Erdbeeren, in Schnitzen
- 200 g Reis

**Zubereitung:**

- *Haut und Gräte der Fischfilets entfernen. Ofen auf 60° C vorheizen. Teller vorwärmen.*
- *Mehl, Salz und Pfeffer mischen, Fisch portionenweise darin wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Butter (1) und Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Fisch portionenweise beidseitig je ca. ½ Min. anbraten, warm stellen.*
- *Pfanne mit Haushaltspapier abtupfen. Butter (2) in der Pfanne warm werden lassen, Schalotten und Pfefferkörner begeben und andämpfen. Fischfond und Wein dazugiessen, aufkochen und auf ca. die Hälfte einkochen lassen.*
- *Felchenfilets mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern servieren. Als Beilage eine Kugel Trockenreis beifügen.*



## Mit Zucchini gefüllte Pouletbrüstchen an Kerbelsauce Rosmarin - Kartoffeln

für 8 Personen:

**Zutaten:**

- 500g Zucchini
- Salz
- ½ TL Zucker
- 8 Pouletbrüstchen
- 200 g Gorgonzola
- 8 dünne Scheiben Parmaschinken
- 2 EL Butter
- 3 dl Hühnerbouillon
- 3 dl weisser Portwein
- 1 Bund Kerbel
- 60 g Butter
- 1,2 kg junge Kartoffeln
- Olivenöl
- 1 Bund Rosmarin

**Zubereitung:**

- Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser knackig garen..
- Die Bratkartoffeln ganz im Olivenöl braten, am Schluss Rosmarinnadeln beigegeben.
- Die Pouletbrüstchen waagrecht so aufschneiden, dass sie nicht durchtrennt werden. Die untere Seite leicht salzen und mit Zucchini belegen. Den Gorgonzola klein würfeln und darauf verteilen. Die obere Seite darüber klappen, die Pouletbrüstchen mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit 1 Scheibe Parmaschinken umwickeln. Mit Holzstäbchen fixieren oder mit Küchenschnur binden.
- Den Ofen auf 80°C vorheizen und eine Platte mitwärmen. In einer Bratpfanne den Butter erhitzen und die Pouletbrüstchen rundum während ca. 10 – 12 Minuten anbraten. Im Ofen warm stellen.
- Den Bratensatz mit Bouillon und Portwein ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Inzwischen den Kerbel fein zupfen. Mit der Butter in Flocken zur eingekochten Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

**Anrichten:**

- Die Pouletbrüstchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen..



## Nektarinen an Thymianjus mit Vanilleglace

für 8 Personen:

**Zutaten:**

12 Nektarinen  
200g Zucker  
2 EL Zitronensaft  
6 dl Weisswein  
2 Vanilleschoten  
16 Zeige Thymian  
1 L Vanilleglace

**Zubereitung:**

- Die Nektarinen halbieren, entsteinen und in dicke Schnitze schneiden.
- In einer weiten Pfanne den Zucker mit dem Zitronensaft zu hellbraunem Caramel schmelzen. Den Weisswein dazugiessen. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und mit den herausgekratzten Samen sowie den Thymianzweigen beifügen. Alles so lange kochen lassen, bis sich der Caramelzucker vollständig aufgelöst hat.
- Die Nektarinschnitze in den Sud legen und zugedeckt je nach Reifegrad 5-8 Minuten weich dünsten. Sorgfältig herausheben und in eine Schüssel geben.
- Den Sud etwa zur Hälfte einkochen lassen. Lauwarme Nektarinen und Vanilleglace auf Teller anrichten und mit dem Sud beträufeln.



Menge	Zutaten	
1 kg	Salatgurken	
500g	Mehlig kochende Kartoffeln	
250 g	Rauchlachs	
2 Liter	Hühnerbouillon	
1 Bund	Dill	
1	Zitrone	
2	Eier	
5 dl	Vollrahm	
1 Pack	Parmesan	
1	Butter	
1	Knoblauch	
1	Olivenöl	
1,5 kg	Felchenfilets	
2	Zwiebeln	
	Rote Pfefferkörner	
3 dl	Fischfond	
500 g	Erdbeeren	
200 g	Trockenreis	
500 g	Zucchini	
9	Pouletbrüstchen	
200g	Gorgonzola	
9	Dünne Scheiben Parmaschinken	
3 dl	Weisser Portwein	
1 Bund	Kerbel	
1 kg	Junge Kartoffeln	
1 Bund	Rosmarin	
	Zahnstocher gross	
12	Nektarinen	
16	Zweige Thymian	