



Apéro-Feigen

Backofen auf 180 °C vorheizen. Feigen beim Stielansatz übers Kreuz tief einschneiden. Auf ein Blech geben und mit Öl beträufeln. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen. Pistazien grob hacken. Feigen aus dem Ofen nehmen. Feigen abwechselnd mit Frischkäse und Culatello füllen. Im Ofen ca. 5 Minuten fertig backen. Mit Pistazien bestreuen. Basilikumblättchen darüberzupfen. Warm servieren.



Safran-Kartoffel-Suppe mit pochiertem Ei

Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebeln hacken und im Öl andünsten. Kartoffeln beugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Safranfäden dazugeben. Zugedeckt ca. 25 Minuten weich kochen. Rahm dazugiessen. Alles mit dem Stabmixer zu einer sämigen Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die pochierten Eier Wasser und Essig aufkochen. Hitze reduzieren, das Wasser darf nicht mehr kochen. Jedes Ei einzeln in ein Schüsselchen aufschlagen. Eier nacheinander vorsichtig ins Essigwasser gleiten lassen. Mit Löffeln das Eiweiss um das Eigelb hüllen. Eier 3–4 Minuten pochieren. Mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Suppe mit Ei anrichten. Nach Belieben mit Safranfäden garnieren.



Heidelbeer-Salat mit Roquefort

Salat auf einer Platte verteilen. Grosse Heidelbeeren halbieren, kleine ganz lassen. Birnen halbieren, entkernen und in dünne Scheiben, Zwiebel in feine Spalten schneiden. Heidelbeeren, Birnen und Zwiebeln auf dem Salat anrichten. Roquefort darüberbröseln. Öl mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Salat damit beträufeln, Estragon darüberzupfen.



Randen-Brombeer-Püree mit Rehschnitzel an Polenta mit Marroni-Ragout

Backofen auf 200 °C vorheizen. Randen samt Schale mit wenig Öl einreiben. Randen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 50 Minuten backen. Garprobe: Randen mit einem Messer einstechen; lässt dieses sich ohne Widerstand herausziehen, sind die Randen gar. 20 Minuten vor Ende der Garzeit Knoblauch dazugeben und fertig backen. Knoblauch aus der Schale drücken. Chili entkernen. Einige Brombeeren beiseitestellen. Restliche Brombeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Randen schälen. Randen, Knoblauch, Chili und Brombeerpüree pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliches Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel und Salbei dazugeben und ca. 2 Minuten beidseitig braten. Auf einen Teller legen und mit Alufolie bedecken. Einige Minuten ziehen lassen. Schnitzel mit Randen-Brombeer-Püree, beiseitegestellten Brombeeren, Salbei und Brunnenkresse anrichten.

2.4 l Bouillon aufkochen. Beide Maissorten (500 g Bramata, 500 g Polenta mittel) mischen. Im Sturz, das heisst alles auf einmal, begeben und unter Rühren aufkochen. Unter häufigem Rühren bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen. Butter in die Polenta rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marroni in reichlich kaltes Wasser geben. Diejenigen, welche aufschwimmen, entsorgen. Die restlichen 30 bis 60 Minuten im Wasser lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Jedes Marroni auf der bauchigen Seite einschneiden. In eine Marronipfanne geben. Über der heissen Glut unter gelegentlichem Wenden 30–40 Minuten braten, bis die Schale aufplatzt und stellenweise dunkelbraune bis schwarze Farbe annimmt. Die Marroni sind gar, wenn sie nicht mehr knackig sind, sondern eine leicht mehlig, aber noch saftige Konsistenz haben.

Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Im Öl kurz dünsten. Marroni und Salbei begeben. Tomaten (400 g) halbieren und darunter mischen. Alles kurz dünsten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Polenta und Gorgonzola (200 g) servieren.



Tarte Tatin

Zuerst für den Teig 200 g Mehl mit 70 g Puderzucker, 120 g Butter, Salz, 1 Ei und 5 EL eiskaltes Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer verrühren. Danach umgehend mit den Händen gründlich zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Unterdessen die sauren Äpfel halbieren, entkernen, schälen und in Spalten schneiden. Diese dann in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft beträufeln.

70 g Puderzucker, 6 EL Wasser und 120 g Butter in eine Tarte-Backform geben und darin mit einem Flambierbrenner schmelzen lassen.

Dann umgehend die Apfelspalten dicht nebeneinander im Kreis auf das Karamell legen und im Backofen bei 200°C (Umluft 175°C) für ca. 5 Minuten leicht dünsten lassen.

Unterdessen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer mit etwas Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und danach auf das Wallholz aufrollen. Den aufgerollten Teig nun auf den Äpfeln in der Backform entrollen. Dabei den Rand anpassen und gegebenenfalls wegschneiden.

Anschließend wird die Tarte Tatin im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 175°C) für ca. 30 Minuten goldbraun gebacken.

Zuletzt die fertige Tarte für ca. 10 Minuten in der Backform abkühlen lassen, dann mit einem Teller kopfüber aus der Form drehen und umgehend noch warm servieren.