

«Nochmals Sommer»

APÉRO	2
Hummus Grundrezept ZUBEREITEN: 30 Minuten	2 2
VORSPEISE	3
Selbstgemachte Pasta mit Ricottafüllung Vorbereiten: 40-60 Minuten ZUBEREITEN: 30 Minuten	3 3
Sommerliche Zitronensauce Vorbereiten: 30 Minuten	4 4
HAUPTGANG	5
Wolfsbarsch grilliert Vorbereiten: 20 Minuten ZUBEREITEN: 30 Minuten	5 5
Mangoldgemüse Vorbereiten: 30 Minuten ZUBEREITEN: 20 Minuten	6 6
DESSERT	7
Apfelchüechli Vorbereiten: 30 Minuten ZUBEREITEN: 30 Minuten	7 7
Vanillesauce ZUBEREITEN: 30 Minuten	8 8

APÉRO

Hummus selbstgemacht: 1x Natur, 1x Thunfisch, 1x mit getrockneten Tomaten, 1x süss mit Feigen.

Dazu servieren wir **ofenfrisches Fladenbrot (Naan)**,
gemäss Packungsanleitung fertigbacken.

Oliven, Honigmelone in Würfel geschnitten und
Rohschinken-Grissini ergänzen den APÉRO.



Hummus Grundrezept

ZUBEREITEN: 30 Minuten

Rezept für 8-10 Personen

2 Dosen	Kichererbsen
2	Zitronen (nur Saft*)
2	Knoblauchzehen
1 TL	Salz
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
120 g	Tahin (Sesammus aus 100% Sesam)
ca. 2 dl	Wasser (eiskalt)
2-4 EL	Olivenöl
	Paprika



Die **Kichererbsen** aus der Dose abgiessen. Ein paar Kichererbsen als Deko aufbewahren und den Rest in den **Mixer** geben.

Zitronensaft, Knoblauchzehen, Kreuzkümmel und Salz dazugeben und alles glatt mixen.

Tahini in den Mixer geben und ordentlich durchmischen.

Langsam das **kalte Wasser** ins laufende Messer zugliessen bis eine helle, fluffige Masse entsteht.

VARIANTEN

1 Dose	Thunfisch
	getrocknete Tomaten (weiche, in Öl eingelegt)
	Feigen frisch (ohne Schale)
	Ahornsirup

Entsprechende Zutat fein pürieren und gut mit der Hummus Grundmasse vermischen.

Süsse Varianten nach Bedarf mit Ahornsirup oder Honig abschmecken.

SERVIEREN

Hummus anrichten und wenig Olivenöl darüber träufeln.

Je nach Variante mit Paprika, Kichererbsen, Grünzeug (Peterli, Koriander), Tomaten bzw. Feigenschnitzen dekorieren.

VORSPEISE

Selbstgemachte Teigwaren an einer sommerlichen **Zitronensauce**. Das Rezept für die Zitronensauce ist von Jamie Oliver und wirklich simpel in der Zubereitung.

Der Pastateig wird vorbereitet mitgebracht.

Wir Ricotta Ravioli mit hauchdünn ausgewalltem Teig. Maschine auf höchster Stufe (Stufe 7).

In Kombination dazu können Taglierini erstellt werden. Teig wird hier nur bis Stufe 6 ausgewallt.

Selbstgemachte Pasta mit Ricottafüllung

Vorbereiten: 40-60 Minuten | ZUBEREITEN: 30 Minuten

Rezept für **8-10** Personen als Vorspeise

2	Zitronen (nur Abrieb**)
2	Eier
500	Ricotta
180 g	Parmesan gerieben
	Salz, Pfeffer

Pastateig aus 500g Mehl
Mehl



Eier trennen. **Eigelb** in eine Schüssel geben. Eiweiss für das Verkleben der Ravioli aufheben.

Zitrone direkt zum Eigelb in die Schüssel abreiben.

Zusammen mit **Ricotta und Käse** gut zu einer homogenen Masse vermengen und würzen.

Gut bemehltes grosses **Holzbrett** o.ä. vorbereiten.

Teig portionenweise auswallen! Restlicher Teig immer wieder in Klarsichtfolie wickeln, damit er geschmeidig bleibt.

Teig zuerst auf gut bemehlter Fläche mit dem **Wallholz** in längliche Streifen auswallen und danach mit der **Wallmaschine**, beginnend auf Stufe 4 jeweils 2x durchlaufen lassen und dann Stufe kontinuierlich bis zur höchsten Stufe erhöhen und der Teig hauchdünn ist.

So ausgewallte Teigstreifen sorgfältig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche legen und in Quadrate schneiden. Ränder mit dem Finger mit Eiweiss bestreichen.

Ricottamasse mit Hilfe von **zwei Teelöffeln oder Spritzsack** darauf geben und Ravioli formen. Offene Seiten mit Gabelrücken eindrücken, damit sie besser verkleben.

Ravioli auf das Holzbrett legen und darauf achten, dass sie stets gut bemehlt sind und nicht kleben.

Sommerliche Zitronensauce

Vorbereiten: 30 Minuten

Rezept für 8-10 Personen als Vorspeise

200 g	Pinienkerne
4	Zitronen (Abrieb** und Saft*)
250 g	Parmesan frisch gerieben
50 g	Peccorino frisch gerieben
2 Bund	Peterli, grossblättrig
3-4 dl	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer
EL	Zitronenöl, Kräuterblüten

Ein bis zwei grosse, *flache Schüsseln* vorbereiten, die auf dem *Pastatopf* platz finden!

Die Hälfte der **Pinienkerne** in die Schüsseln verteilen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die andere Hälfte im *Mixer* fein hacken und ebenfalls auf die Schüsseln verteilen.

Zitronenabrieb und Saft dazu geben.

Ein Teil vom **Parmesan** hobeln. Wir verwenden diesen für die Dekoration.

Den restlichen **Käse** in die Schüsseln reiben, das **Olivenöl** begeben und alles mit der Gabel vermischen.

Die Hälfte der vom **Peterli** fein hacken, ebenfalls untermischen. *Von der anderen Hälfte die Blätter abzupfen und beiseitelegen. Diese mischen wir erst vor dem Servieren dazu.*

ZUBEREITEN

Pastatopf mit Salzwasser. Schüsseln daraufstellen – Während das Wasser aufkocht wird gleichzeitig die Sauce sanft erwärmt.

Sobald das Wasser kocht: Temperatur zurückstellen und Schüsseln herunternehmen.

Frische Pasta (Ravioli und ev. Taglierini) portionenweise sanft im Salzwasser kochen (*ca. 4 bis 5 Minuten*, bis sie an die Oberfläche aufsteigen). Das Wasser darf während des Kochvorgangs nie sprudeln, da die frischen Teigwaren leicht zerfallen!

Pasta mit einer *Schaumkelle* herausnehmen, in die Schüssel mit der Zitronensauce heben und leicht schwenken. Von Zeit zu Zeit etwas **Pastawasser** zur Zitronensauce giessen, damit sie schön sämig bleibt.

Schüsseln mit fertiggekochten Teigwaren im Backofen bei geringer Temperatur warmhalten.

SERVIEREN

Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Peterliblätter grosszügig darüber streuen, darauf die **Parmesanhobel** verteilen und wenige Tropfen Olivenöl (**Zitronenöl**) darüber träufeln. Allenfalls mit ein paar **Kräuterblüten** verschönern.

HAUPTGANG

Wolfsbarsch grilliert

Rezept von: Kochbar.de

Vorbereiten: 20 Minuten | ZUBEREITEN: 30 Minuten

Rezept für 9 Personen

3	kg	Wolfsbarsch (2 grosse Fische)
18	Zweige	Rosmarin
18	Zweige	Thymian
		Fleur de Sel
5	El	Olivenöl
2-3		Zitronen
2-3		Knoblauchzehen



Den Fisch von innen und außen waschen und trockentupfen. Dann mit dem **Knoblauch** einreiben. Die Haut mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten leicht einritzen.

Bauchhöhle und Haut mit **Rosmarin und Thymian** spicken. Wolfsbarsch leicht mit **Olivenöl** einreiben, auf den heissen Grill legen und **ca. 25 bis 30 Minuten** garen, dabei mehrmals wenden.

Zum Schluss (nach dem Anrichten auf den Tellern) mit **Fleur de Sel** würzen. Dazu **Olivenöl** und **Zitronenspalten** servieren.

Mangoldgemüse

Rezept von: [Chefkoch.de/heimwerkerkönig](https://chefkoch.de/heimwerkerkönig)

Vorbereiten: 30 Minuten | ZUBEREITEN: 20 Minuten

Rezept für 9 Personen

1,8	kg	Mangold
1	kg	Rüebli
5		Eier
5	EL	Butter
4		Schalotten
4		Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer
		Crème fraîche
1		Balsamico Essig, weiss



Mangold gut waschen.

Blätter von den Stielen abtrennen und in 1 cm breite Streifen, separieren.

Die Stiele in feine Streifen schneiden.

Rüebli schälen, ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Schalotten fein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Schalotten, Möhren und Mangoldstiele darin unter Wenden **bei starker Hitze 5 Minuten** dünsten.

Knoblauch dazu pressen, mit 1 - 2 EL weissem Balsamicoessig abschmecken und würzen.

Mangoldblätter dazugeben und das Ganze zugedeckt noch **5 Minuten bei schwacher Hitze** dünsten.

Crème fraîche einrühren und **3 Minuten bei mittlerer Hitze** leicht sämig einkochen lassen und nochmals abschmecken.

DESSERT

Apfelchüechli

Rezept von: bettybossi.ch

Vorbereiten: 30 Minuten | ZUBEREITEN: 30 Minuten

Rezept für 9 Personen

2	Eier
2 TL	Rapsöl
2 dl	Apfelsaft
100 g	Mehl, glutenfrei
1 Prise	Salz
6	Äpfel säuerlich (z .B. Boskoop)
2	Zitronen (nur Saft*)
8 EL	Zucker
2 TL	Zimt
2 Liter	Frittieröl
5 dl	Vanillesauce gemäss Rezept Rahm geschlagen



Eier trennen. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und kühl stellen.

Eigelbe mit Öl in einer Schüssel gut verrühren. **Apfelsaft** darunter rühren. Mehl und Salz begeben, gut verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur **30 Minuten ruhen lassen**.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Zucker und Zimt in einem tiefen Teller mischen.

FRITTIEREN

Einen Brattopf zu 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. **175 Grad** erhitzen.

Währenddessen **Eischnee** sorgfältig unter den Teig ziehen.

Apfelringe trocken tupfen, einzeln durch den Teig ziehen, abtropfen. Ringe portionenweise bei mittlerer Hitze **beidseitig je ca. 4 Min.** goldbraun backen. Herausnehmen, auf **Haushaltpapier** abtropfen.

Warme Apfelküchlein im Zimtzucker wenden, warm stellen. Ofentür einen Spaltbreit offenhalten!

SERVIEREN

Mit **Vanillesauce und/oder geschlagenem Rahm** servieren.

Vanillesauce

Rezept von: swissmilk.ch

ZUBEREITEN: 30 Minuten

Rezept für **9** Personen

8	dl	Milch
2	EL	Maisstärke (Maizena)
2-3		Vanillestängel
4-6	EL	Zucker
2		Eier

Vanillestängel längs aufschneiden und Mark herausschaben.

Alle Zutaten in der Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren.

Unter ständigem **Rühren bis zum Kochen bringen und Sofort** in eine Schüssel absieben. Leicht auskühlen lassen.