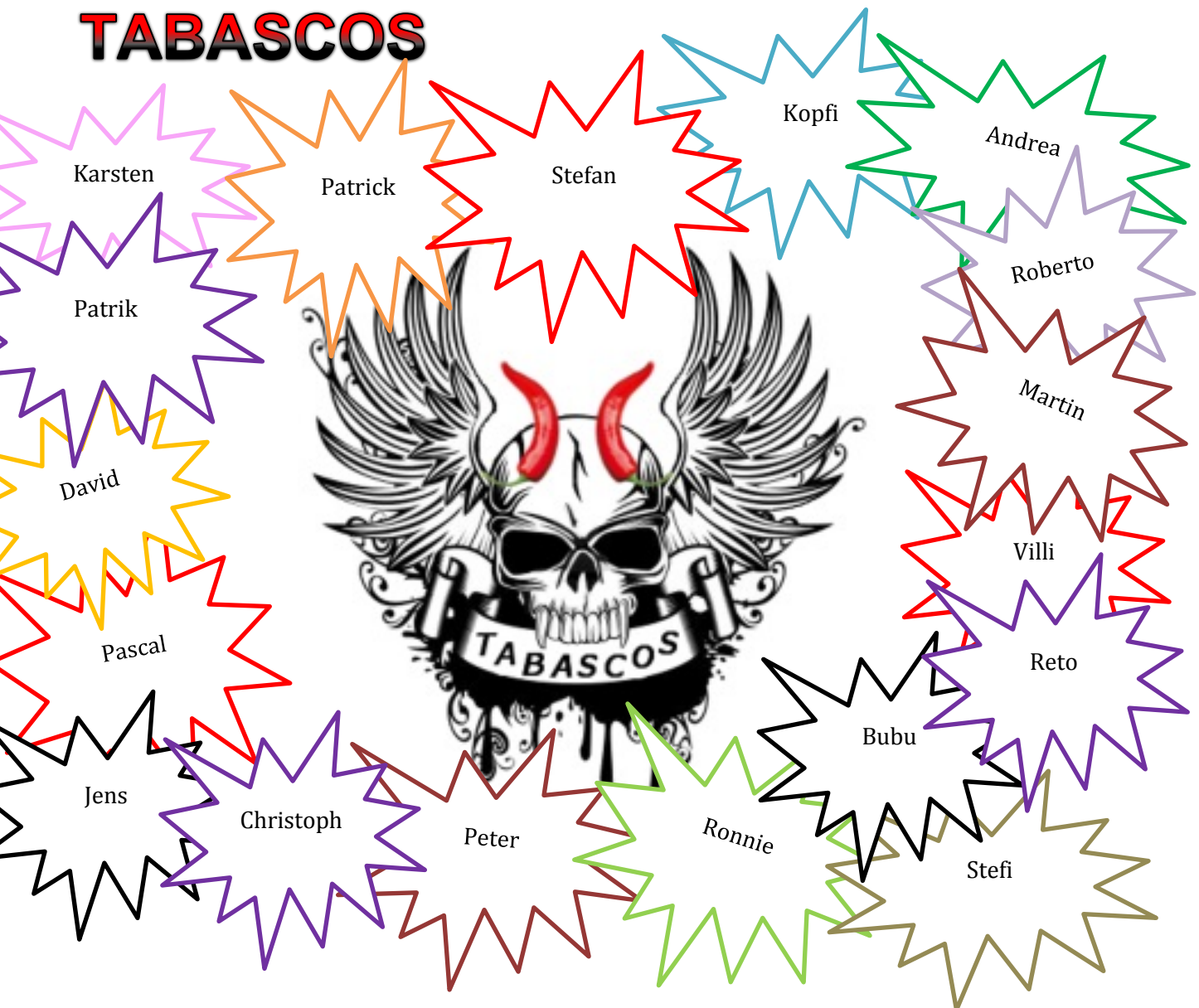


TABASCOS



Menü:

Spinat-Brokkoli-Suppe

Kalbs-Involtini mit Mozzarella

+

Kalbs-Involtini mit Frischkäse und Rohschinken

Safranrisotto (Risotto milanese)

Dänische Knuspercreme

Spinat-Brokkoli-Suppe



Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Blattspinat
- 1 Brokkoli (500 g)
- 800 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Creme Fraiche
- Salz
- Pfeffer
- geröstete Pinienkerne zum Bestreuen

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst schälen wir die Zwiebeln sowie die Knoblauchzehen. Den Blattspinat waschen wir; der Brokkoli wird von uns in Röschen aufgeteilt und ebenfalls gewaschen. Den Strunk verarbeiten wir hier übrigens mit, indem wir die holzige Rinde mit einem Sparschäler entfernen und ihn anschließend in Würfel schneiden.

Pinienkernen rösten und beiseite stellen

Schritt 2

Sobald alles geschnebelt ist, wandern die Zutaten zusammen mit dem Spinat, der Gemüsebrühe in den Kochtopf und ca. 10 Min auf kleiner Hitze dünsten/kochen. Anschliessend mit dem Mixer pürieren. Creme Fraiche hinzufügen. Jetzt würzen wir die Suppe noch mit Salz und Pfeffer.

Kalbs-Involtini mit Mozzarella



Zutaten für 8 Portionen ca. 40 Min:

160 g	Kalbsschnitzel (klein)
6 EL	Olivenöl
würzen	Salz und Pfeffer
8 Scheiben	Parmaschinken
300 g	Mozzarella
4	Knoblauchzehen
4 TL	Rosmarin (gehackt)
4 TL	Thymian
32	Salbeiblätter
4 EL	Butter
200 ml	Brühe
80 ml	Weißwein
100 g	Sahne



Zubereitung:

1. Schnitzel mit einem Küchentuch trocken tupfen, etwas flacher klopfen, mit 2 EL Öl bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
2. Mozzarella abtropfen lassen, in feine Stifte schneiden. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Schinkenscheiben halbieren. Schinken, Mozzarella, Knoblauch, Kräuter und je 2 Salbeiblätter auf die Schnitzel geben. Fleisch aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.
3. Butter mit dem restlichen Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum 8–10 Min. braten. Involtini aus der Pfanne nehmen. Bratenfond mit Brühe und Wein ablöschen. Sahne angießen und etwas einkochen lassen. Involtini mit der Soße anrichten.

Kalbs-Involtini mit Frischkäse und Rohschinken



Zutaten für 8 Portionen ca. 40 Min:

16 Stk	Kalbsplätzli (z.B. Nuss, je ca. 80 g)
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer
400 g	Frischkäse
16 Tranchen	Rohschinken
2 Bund	Basilikum
16 Stk	Zahnstocher
wenig	Öl
1 dl	Weisswein



Zubereitung:

Plätzli flach klopfen, auf einer Seite würzen, wenden.

Frischkäse auf die Plätzli streichen, dabei ringsum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Je eine Scheibe Schinken und ca. 3 Basilikumblätter darauf legen. Plätzli satt aufrollen, mit Zahnstocher fixieren.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Involtini rundum ca. 6 Min. braten. Weisswein dazugiessen, Bratensatz lösen, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen.

Safranrisotto (Risotto milanese)



Zutaten für 8 Portionen:

2 Stk	Zwiebel, gehackt
2 Stk	Knoblauchzehe, gepresst
Butter	zum Dünsten
500 g	Risottoreis, z.B. Carnaroli
3 dl	Weisswein oder Bouillon
2 Briefchen	Safran
1,6 l	Bouillon, heiss
240 g	geriebener Sbrinz AOP
4 EL	Butter
Salz	
Pfeffer	

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Reis dazugeben, mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, vollständig einkochen.
2. Safran beifügen. Bouillon nach und nach dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln.
3. Käse und Butter daruntermischen, abschmecken.

Dänische Knuspercreme



Zutaten für 4-5 Portionen:

- 300ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 300g Frischkäse
- 100g Zucker
- 1 EL Vanillezucker (Bourbon oder selbstgemacht)
- 1 Tüte Vanillepuddingpulver
- 200g TK Himbeeren
- 50g gehobelte Mandeln
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

Die Mandeln mit der Butter und 1 EL Zucker in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren und bis zu einer schönen Bräune rösten lassen. Bitte an der Pfanne bleiben und die Mandeln gut im Auge behalten. Abkühlen lassen.

Die Sahne und Sahnesteif mit dem Handrührgerät steif schlagen.

In einer Schüssel den Frischkäse mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Sahne unter die Frischkäsecreme heben.

Die Hälfte der Creme in Dessertgläser oder eine große Glasschale füllen.

Auf die Creme die gefrorenen Himbeeren verteilen.

Auf die Himbeeren die restliche Creme verteilen.

Mit den Mandelblättchen dekorieren.

Bis zum Servieren kalt stellen.