

**Pizzamuffins**  
**Getrocknete Tomaten mit Ziegenkäse**  
**Fischinvoltini**  
**Glasierte Entenbrust auf Rhabarber-**  
**Zwiebel-Gemüse**  
**Teigwaren**  
**Halbgefrorenes mit Haselnüssen und**  
**frischen Beeren**  
**Schokoladentörtchen Surprise**  
**Kümmelbretzeli als „Mitbringsel“**

### Pizzamuffins

für 12 Stück: Muffinblech gut einfetten und bemehlen  
 200° Umluft oder 220 Ober- und Unterhitze vorheizen.

300g Mehl  
 ¾ Teelöffel Salz  
 21g Hefe ( ½ Würfel)  
 1,5 - 2 dl Milch  
 1 Esslöffel Öl

in eine Schüssel geben,  
 dazu mischen, eine Mulde in der Mitte machen.  
 mit wenig Milch anrühren, restl. Milch begeben  
 und in der Mulde einrühren.  
 dazugeben, gut kneten und ums Doppelte auf-  
 gehen lassen.

2 Fleischtomaten in Würfeli schneiden

2 Schinkentranchen in „Viereckli“ schneiden.

3 Esslöffel gehackte Kräuter:

Thymian, Oregano, Salbei,

Rosmarin

150g Mozzarella klein gewürfelt

Pfeffer

unter den aufgegangenen Teig  
 mischen, 12 Kugeln formen oder  
 mit einem Löffel einfüllen.

In der Mitte des vorgewärmten Backofens einschieben und 15-20 Min. backen.  
 Leicht oder vollständig ausgekühlt servieren.



### Getrocknete Tomaten mit Ziegenkäse

Backofen auf 130° Ober- und Unterhitze vorheizen.

6 Tomaten

kreuzweise einschneiden und in kochendes Wasser tauchen, bis sich die Haut löst, schälen. Tomaten vierteln und entkernen, das Fruchtfleisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4 Zweige Thymian }  
 2 Zweige Rosmarin }  
 wenig Olivenöl  
 Salz, Pfeffer, }  
 reichlich Puderzucker }

Blätter und Nadeln direkt darüber zupfen.

Tomaten beträufeln, darüber streuen und 1 Stunde im Ofen trocknen.

2 Knoblauchzehen  
 100g Ziegenkäse  
 z.B. Tendre Bûche

in feine Scheiben schneiden. in Stücke schneiden und mit dem Knoblauch auf den Tomaten verteilen und nochmals 5 Min. backen. Mit etwas grünem feinem Blattsalat und Brot servieren.



**Fisch-Involtini mit Tomatenreis**

Tomatenreis:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

200g Risottoreis

½ dl Weisswein

3 dl pürierte Tomaten

1 dl Wasser

Salz, Bouillon, Pfeffer

1 Rosmarinzweig

fein hacken

erhitzen und Zwiebel/Knoblauch gut dämpfen.  
mit dämpfen bis er glasig ist.

ablöschen.

beigeben.

würzen

mitkochen, je nach Reissorte 20-40 Min.

abschmecken, mit den Fisch-Involtini servieren.

10 kleine Rotzungenfilet

½ Esslöffel Balsamico bianco

Salz

10 Zweiglein Rosmarin

längs halbieren, grosse mehrmals.

Fisch damit beträufeln,

leicht salzen.

halbieren, je eines schräg über jeden Fischstrei-  
fen legen. Unteres Fischende darüberlegen.

10 Tranchen Rohschinken, ca. 100g

Erdnussöl

halbieren und den Fisch damit umwickeln.

in Bratpfanne erhitzen, Hitze reduzieren und die  
Fisch-Involtini portionenweise bei mittlerer Hitze  
ca. 5 Min. braten, warm stellen.

**Glasierte Entenbrust auf Rhabarber-Zwiebel-Gemüse**

Backofen auf 150° vorheizen und Gratinform darin erwärmen.

4 mittlere Zwiebeln oder  
Frühlingszwiebeln

300g Rhabarber  
2 Entenbrüste  
Salz, Pfeffer

2 Esslöffel flüssiger Honig

etwas Kochbutter oder Olivenöl

½ Bund Thymian

1 dl Rotwein

Rhabarber

1 Esslöffel flüssiger Honig }  
Salz, Pfeffer

schälen und in 3 mm breite Streifen schneiden.  
(Streifen: zuerst Zwiebel längs halbieren und  
danach quer in Streifen schneiden)

schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.  
auf der Fettseite kreuzweise einschneiden,  
würzen.

Bratpfanne oder Bräter ohne Fett erhitzen und  
die Entenbrüste mit der Fettseite nach unten  
darin bei starker Hitze ca. 4 Min. anbraten,  
wenden und 2 Min. weiterbraten, in die vorge-  
wärmte Gratinform legen.

über die Entenbrüste giessen und diese im  
Backofen fertig garen, öfters mit dem Jus  
tränken, bis eine Kerntemperatur von 65°  
erreicht ist. Währenddessen ->

in der nicht gereinigten Bratpfanne erhitzen,  
Zwiebelstreifen begeben und gut durch-  
dämpfen.

kurz mit dämpfen.

ablöschen.

zu den Zwiebeln geben, knackig und weich  
garen.

Rhabarber-Zwiebel-Gemüse abschmecken,  
evtl. noch entstandenen Bratenjus zugeben,  
in feine Tranchen schneiden und mit dem  
Gemüse servieren.



## Halbgefrorenes mit Haselnüssen und frischen Beeren

4-6 Förmchen, je nach Grösse.

3 Eigelb	}	schaumig, zitronengelb schlagen
80g Zucker		
eine Handvoll Haselnüsse	}	hacken
1-2 Meringuesschalen		zerbröckeln
2,5 dl Rahm		schlagen, alles sorgfältig mischen.
3 Eiweiss		zu Schnee schlagen und ebenfalls sorgfältig darunter ziehen. In Portionenförmchen füllen und im Tiefkühler gefrieren.
frische Beeren		evtl. etwas mit Zucker und Zitronensaft marinieren.

Tipp: Servieren mit Vino Santo

## Schokoladentörtchen Surprise

für 6 Förmli à 1 dl / Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

75g Butter	}	in kleinem Pfännchen bei mittlerer Hitze sorgfältig schmelzen, etwas auskühlen. unter die Butter-Schokolademasse rühren.
100g dunkle Schokolade		
2 Eier		
50g Mehl	}	in eine Schüssel geben und die Butter-Schoggi-Eier-Masse dazu rühren. Förmli mit Butter austreichen und bemehlen. Die Hälfte der Masse darin verteilen.
50g Puderzucker		
50g gemahlene Mandeln		
je 40g weisse und dunkle Schokolade in 6 Stücke gebrochen		je ein Stück auf dem Teig verteilen, restlichen Teig darüber geben und im vorgeheizten Ofen 14-16 Min. backen.

Törtchen 10 Min. stehen lassen, stürzen, mit Puderzucker bestreuen und garnieren. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Tipp: Dazu passt flaumig geschlagener Rahm oder Crème fraîche, Fruchtsauce oder Beeren. Die Schokoladentörtchen lassen sich ½ Tag im Voraus vorbereiten, ungebacken im Kühlschrank aufbewahren, erst kurz vor dem Servieren backen. Die Backzeit verlängert sich um 3-5 Min.



### Kümmelbretzeli als „Mitbringsel“ ergibt ca. 100 Stück.

300g Mehl  
2 Esslöffel Kümmel  
2 Teelöffel Salz  
100g sehr weiche Kochbutter  
1/8 l Wasser

in eine Schüssel geben.

mit dem Mehl mischen.

beigeben,  
dazu mischen und alles zu einem Teig ver-  
arbeiten. ½ Std. ruhen lassen. Kügelchen for-  
men und mit dem Bretzeleisen backen.

