

**Zucchini-Terrine  
Spargel auf Blätterteig  
Hohrückensteak grilliert  
Tessinerrisotto spezial  
Erdbeer-Rhabarberparfait**

### Zucchini-Terrine

ergibt ca. 1 Liter, Backofen auf 170° mit Wasserbad vorheizen.

700g Zucchini	waschen und in 1,5mm dicke Scheiben schneiden, evtl. teilweise schälen.
100g Zwiebel	in dünne Streifen geschnitten.
1 Knoblauchzehe	gehackt
Olivenöl	erhitzen und die Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln darin weich dämpfen, mit einer Gabel zerdrücken.
Salz, Pfeffer, wenig Curry	würzen und abkühlen lassen.
100g Weissbrot wenig Milch (gibt noch Saft von den Zucchini)	in grosse Stücke schneiden.  Brot damit einweichen, gut ausdrücken.
3 Eier, etwas Maggi, Salz, Pfeffer, Muskat }	beigeben, gekühlte Zucchini- masse ebenfalls darunter mischen, gut abschmecken.
150g Spinat 1 Stück Kochbutter	rüsten, waschen, in Streifen schneiden. in Pfanne erhitzen und den Spinat dämpfen, bis er zusammenfällt, leicht auskühlen.
Salz, Pfeffer	würzen. Terrineform oder Cakeform mit reichlich Butter ausstreichen. Evtl. einen Backpapierstreifen auf den Boden legen, nochmals bebuttern. Die Hälfte der Zucchini- masse hinein- geben, Spinat darauf verteilen, danach die restliche Masse darüber geben, Form zudecken mit Deckel oder Alufolie, im Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 170° 1 ½ Std. garen. Backofen abstellen, Deckel entfernen, Terrine noch eine Weile im Backofen verdampfen lassen. Danach herausnehmen, auskühlen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

### Sauce:

100g Mascarpone frische Kräuter gehackt Salz, Pfeffer, Maggi, wenig Curry Milch nach Bedarf Teller mit Salat garnieren.	}	mischen, zur Terrine servieren.
---	---	---------------------------------------



**Spargel auf Blätterteig**

Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen.

12-15 Spargeln weiss oder grün  
wenig Salz

rüsten und im Dampf knackig kochen,  
darüber streuen, etwas auskühlen.

1 Blätterteig ausgewallt

mit Papier auf Backblech legen. Spargel in 4  
Portionen darauf verteilen und mit ca. 2cm  
Rand Rechtecke ausschneiden. Restlichen  
Teig entfernen und wieder verwenden.

Olivenöl

Spargeln damit bepinseln.

ca. 100g Caprice des Dieux  
oder ähnlicher Käse

in Scheiben schneiden,  $\frac{3}{4}$  - 1cm dick, 3-4 Stück  
über den Spargeln verteilen und im heissen  
Backofen, zweitunterster Rille bei 220° ca.15  
Min. überbacken.

Petersilie, Kerbel oder andere Kräuter vor dem Servieren als Garnitur auflegen.



**Tessinerrisotto spezial**

30g getrocknete Steinpilze  
 1 Zwiebel  
 1 Esslöffel Olivenöl  
 250g Tessiner-Risottoreis

mit heissem Wasser einweichen.  
 schälen, hacken.  
 erhitzen, Zwiebel darin dämpfen,  
 begeben, mit dämpfen.

1,25 dl Weisswein

ablöschen, Steinpilze mit Einweichwasser zu-  
 geben und unter ständigem Rühren unter  
 Zugabe von

ca. 2dl heisse Bouillon

den Risotto weichkochen. Bouillon schluck-  
 weise zufügen.

100g Gorgonzola  
 z.B. Castello blau von der Migros  
 wenig Marsala

} zum Abschmecken begeben.

**Hohrückensteak gegrillt**

4 Hohrückensteak à 120-150g  
 Salz, Pfeffer  
 Erdnussöl

Küchentemperatur annehmen lassen.  
 Fleisch beidseitig würzen.  
 Fleisch und Grillpfanne leicht beölen. Pfanne  
 erhitzen, Steaks je nach Dicke beidseitig 2-3  
 Min. grillieren. Sofort auf sehr heisse Teller an-  
 richten.



**Erdbeer-Rhabarber-Parfait**

Cake- oder Terrinenform von ca. 1 Liter Inhalt, mit Klarsichtfolie auskleiden.

2 Rhabarberstängel ca. 150g  
etwas Zucker

Fäden abziehen, in ½ cm Stücke schneiden und mit sehr wenig Wasser weich garen. Glatt rühren oder mixen, erkalten lassen.

250g Erdbeeren

rüsten, pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen.

2 frische Bio-Eier  
25g Zucker

trennen, Eiweiss zu Schnee schlagen, zu rieseln lassen und weiter schlagen, beiseite stellen.

75g Zucker  
1 Teelöffel Vanillezucker }  
}

mit dem Eigelb zu einer hellen Masse schaumig schlagen.

2,5 dl Rahm

steifschlagen, mit der Eigelbmasse und dem Eiweiss sorgfältig mischen und die Masse halbieren. Unter die eine Hälfte das Rhabarberpüree, unter die andere Hälfte die Erdbeeren mischen. Beides in die vorbereitete Form einfüllen und mindestens 6 Stunden im Tiefkühler fest werden lassen.

250g Erdbeeren

rüsten, mixen, evtl. Zucker zufügen, damit einen Saucenspiegel auf den Tellern anrichten und eine Scheibe, evtl. 2 je nach Form darauf legen und mit garnieren.

Minzenblättern

Tipp: anstelle von Erdbeerpüree können auch frische, gescheibelte und gezuckerte Erdbeeren dazu angerichtet werden.

