

menu august 2011



zwiebel-käseapéro, bier

lachstatar auf sommersalat, weisswein

rosa gebratenes lamm-rack, rotwein

beilage: kartoffelgratin mit lauch

fruchtsalat und amaretti al limone

café grappa

Zwiebel-Käsekuchen



Drucken

Weiterempfehlen

Zutaten

Für 4 Personen, für 1 Kuchenblech von 28-30 cm Ø

400 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
1 Bund	Schnittlauch
2	Eier
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
120 g	geriebener Emmentaler
1 dl	Milch
1 dl	Vollrahm
	Butter für das Blech
	Mehl für das Blech

Teig

250 g	Zopf- oder Dinkelmehl
0.5 TL	Salz
0.25 TL	Backpulver
100 g	Butter, kalt
1 EL	Essig
5 EL	Wasser, kalt
	Mehl zum Auswallen
	Butter für das Blech

1. Für den Teig Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben. Butter in Würfelchen dazugeben. Zwischen den Händen zu einer bröseligen Masse reiben. Essig und Wasser beifügen. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.
2. Zwiebeln und Knoblauch hacken. In Butter knapp weich dünsten. Schnittlauch fein schneiden. Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Schnittlauch, Käse, Milch und Rahm unter die Eier mischen.
3. Backofen auf 220 °C vorheizen. Teig auf Mehl auswallen. Kuchenblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Zwiebel-Käsemischung darauf verteilen. In der unteren

Rezept von



saison

[Alle Rezepte anzeigen »](#)

Zusätzliche Informationen

Hinzugefügt am 16.10.2009

Dieses Rezept wurde 20182 x angesehen

Veröffentlicht in Ausgabe 01/2002 auf Seite 31

Kommentare (4)

[Kommentar hinzufügen »](#)

Zubereitungszeit	Bewertung	Rang
30 Minuten + 30 Minuten kühl stellen + ca. 30 Minuten backen		26.

Social Bookmarks

[Gefällt mir](#)

Tipps zu diesem Rezept

Schneller gehts mit einem ausgewallten Kuchenteig.

Dazu passt Salat.

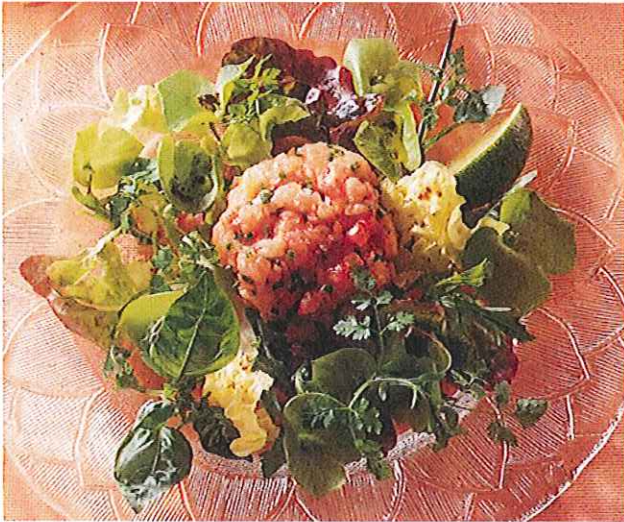
Variante mit Fleisch: 100 g Siedfleischwürfelchen in Bratbutter knusprig braten und unter den Belag mischen.

Kategorien

[Frühling](#)[Sommer](#)[Herbst](#)[Winter](#)[Hauptgang](#)[Vegetarisch](#)[aus dem Ofen](#)[Schweiz](#)[Milchprodukte](#)[Eier](#)[Weizen](#)[Gemüse](#)[für Geübte](#)

2/7

Lachstatar auf Sommersalat



Drucken

Weiterempfehlen

Zutaten

Ergibt 8 Portionen

Umrechnen

1000 g	Lachsfilet
4	Limetten
4	Tomaten
4	Frühlingszwiebeln
4 Bund	Schnittlauch
400 g	saisonaler Blattsalat, z. B. Schnittsalat, Rucola, Portulak
2 dl	Oliveöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	ein paar Tropfen Aceto Balsamico

1. Beim Lachsfilet alle Gräten, die Haut und die dunklen Teile wegschneiden. Das rosa Fischfleisch in Würfelchen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Limetten waschen und die Schale über den Fisch reiben. Den Saft auspressen und beiseite stellen. Fisch zugedeckt kühlstellen.
2. Tomaten schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
3. Salat rüsten, auf Teller verteilen. Lachs, Tomatenwürfel, Frühlingszwiebel und Schnittlauch mischen. Die Hälfte des Oliveöls dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen. Lachstatar auf dem Salat anrichten.
4. Etwas Limettensaft mit dem restlichen Oliveöl, Aceto Balsamico sowie Salz und Pfeffer sämig rühren und über den Salat träufeln.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien: 520 kcal	Eiweiss: 27 g
Fett: 42 g	Kohlenhydrate: 10 g

Kommentare (0)

Rezept von



saison

[Alle Rezepte anzeigen »](#)

Zusätzliche Informationen

Hinzugefügt am 30.10.2009

Dieses Rezept wurde 15110 x angesehen

Kommentare (0)

[Kommentar hinzufügen »](#)

Zubereitungszeit

Bewertung

20 Minuten

Social Bookmarks

[Gefällt mir](#)

Tipps zu diesem Rezept

Kategorien

[Sommer](#)[Vorspeise](#)[Schweiz](#)[Fisch](#)[Gemüse](#)[für Einsteiger](#)

Rosa gebratenes Lamm-Rack



Drucken

Weiterempfehlen

Zutaten

Ergibt 8 Portionen

Umrechnen

4	Lammracks à 500 g
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
2 dI	Portwein
4 Zweige	Rosmarin
2 TL	Honig
2 EL	Bratensauce
	Aceto Balsamico zum Abschmecken

Marinade

8 Zweige	Rosmarin
10 Blatt	Minze
8	Knoblauchzehen
8 EL	Olivenöl

1. Für die Marinade Kräuter hacken. Knoblauch dazupressen und mit Öl mischen. Lammracks damit einstreichen und 2-3 Stunden marinieren.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Lammracks aus der Marinade heben und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl und Butter aufschäumen. Lammracks rundum anbraten. Immer wieder mit dem Öl übergießen. Lammracks aus der Pfanne heben und im Ofen ca. 12 Minuten braten, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht hat. Es sollte innen noch rosa sein. Herausnehmen und zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.
3. Bratsatz in der Pfanne mit Portwein ablöschen. Rosmarin, Honig und Bratensauce dazugeben, evtl. wenig Wasser begeben. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept von



saison

[Alle Rezepte anzeigen »](#)

Zusätzliche Informationen

Hinzugefügt am 26.02.2009

Dieses Rezept wurde 47466 x angesehen

Veröffentlicht in Ausgabe M-cooking

Kommentare (5)

[Kommentar hinzufügen »](#)

Zubereitungszeit Bewertung

20 Minuten + 2-3

Stunden

marinieren + ca.

12 Minuten braten

Social Bookmarks

[Gefällt mir](#)

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Bratkartoffeln.

4/7

Lammnierstück mit Orangen



Drucken

Weiterempfehlen

Zutaten

Ergibt 4 Portionen

Umrechnen

4	kleine Lammnierstücke à ca. 120 g
	Salz
	Pfeffer
	Bratbutter zum Anbraten
3	Orangen
2 dl	Aceto balsamico
2 dl	roter Süsswein, z. B. Banyuls
100 g	Zucker
80 g	Butter, in Würfeln

1. Backofen samt Blech auf 80 °C vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern. In Bratbutter auf jeder Seite 4 Minuten anbraten. Im Ofen ca. 30 Minuten bei Niedertemperatur garen.
2. Inzwischen Orangen samt weisser Haut schälen. Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Balsamico, Wein und Zucker aufkochen. Bei guter Hitze auf die Hälfte einkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Butterwürfel mit einem Schwingbesen darunter ziehen.
3. Lammnierstücke tranchieren. Mit Orangenfilets und Süssweinsauce anrichten.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien: 680 kcal	Eiweiss: 24 g
Fett: 35 g	Kohlenhydrate: 56 g

Kommentare (0)

Sie müssen registriert sein, um selber Kommentare abgeben zu können. [Registrieren](#) Sie sich noch heute gratis und profitieren Sie von unseren Community-Funktionen!

Rezept von



saison

[Alle Rezepte anzeigen »](#)

Zusätzliche Informationen

Hinzugefügt am 24.09.2009

Dieses Rezept wurde 9684 x angesehen

Veröffentlicht in Ausgabe 04/2008 auf Seite 65

Kommentare (0)

[Kommentar hinzufügen »](#)

Zubereitungszeit

Bewertung

15 Minuten + ca.

30 Minuten garen

Social Bookmarks

[Gefällt mir](#)

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt Kartoffelgratin.

5/7

Kartoffelgratin mit Lauch

[Drucken](#)[Weiterempfehlen](#)

Zutaten

Ergibt 8 Portionen

[Umrechnen](#)

	Butter für die Form
600 g	Lauch
1600 g	mehlig kochende Kartoffeln
	Kräutersalz
10 dl	Milch
3 dl	Halbrahm
120 g	Reibkäse

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine grosse, ofenfeste Form mit Butter ausreiben. Lauch in feine Streifen schneiden. Kartoffeln in 2 mm feine Scheiben schneiden. Kartoffeln und Lauch in die Form schichten und salzen. So viel Milch darüber glessen, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Gratin in der Ofenmitte 30 Minuten backen.
2. Nach 30 Minuten den Gratin aus dem Ofen nehmen. Rahm darüber glessen, Käse darüber streuen. Gratin im Ofen 15-20 Minuten überbacken.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien: 410 kcal	Eiweiss: 15 g
Fett: 20 g	Kohlenhydrate: 40 g

Kommentare (0)

Sie müssen registriert sein, um selber Kommentare abgeben zu können. [Registrieren](#) Sie sich noch heute gratis und profitieren Sie von unseren Community-Funktionen!

Rezept von



saison

[Alle Rezepte anzeigen »](#)

Zusätzliche Informationen

Hinzugefügt am 12.08.2009

Dieses Rezept wurde 14895 x angesehen

Veröffentlicht in Ausgabe 10/2007 auf Seite 46

Kommentare (0)

[Kommentar hinzufügen »](#)

Zubereitungszeit

Bewertung

20 Minuten + ca.

50 Minuten

backen

Social Bookmarks

[Gefällt mir](#)

Tipps zu diesem Rezept

Dazu einen Rotkabis- oder Chicoréesalat servieren.

6/7

Exotischer Fruchtsalat und Amaretti al limone



Drucken

Weiterempfehlen

Zutaten

Ergibt 8 Portionen

Umrechnen

4 EL	Zucker
2 dl	Wasser
2 EL	Rosenwasser, aus dem Delikatessgeschäft
2	Mango
2	Papaya
1	Ananas
8	Litschis
4	Kiwis
1	Karambole
8	Kugeln Mangosorbet
16	Amaretti al limone

1. Zucker und Wasser auf die Hälfte einkochen lassen. Sirup mit Rosenwasser parfümieren und auskühlen lassen.
2. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Papaya halbieren, Kerne entfernen und die Frucht schälen. Ananas schälen, Augen mit einem Messerchen ausstechen. Litschis schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen. Kiwis schälen. Alle Früchte in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Rosenwassersirup vorsichtig mischen. Karambole in feine Scheiben schneiden. Fruchtsalat mit Mangosorbet anrichten. Mit Karambole garnieren. Amaretti al limone dazuservieren.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien: 200 kcal	Eiweiss: 2 g
Fett: 1 g	Kohlenhydrate: 45 g

Kommentare (0)

Sie müssen registriert sein, um selber Kommentare abgeben zu können. [Registrieren](#) Sie sich noch heute gratis und profitieren Sie von unseren Community-Funktionen!

Rezept von



saison

[Alle Rezepte anzeigen »](#)

Zusätzliche Informationen

Hinzugefügt am 12.01.2011

Dieses Rezept wurde 1975 x angesehen

Veröffentlicht in Ausgabe 12/2010 auf Seite 69

Kommentare (0)

[Kommentar hinzufügen »](#)

Zubereitungszeit Bewertung
30 Minuten +
auskühlen lassen

Social Bookmarks

[Gefällt mir](#)

Verwandte Rezepte

7/7