

# **Amuse - Bouches**

\*\*\*\*\*

## **Spargel - Rouladen**

\*\*\*\*\*

### **Spargel mit Sauce Hollandaise, gebratenem Schweinsfilet und Zucchettichüechli**

\*\*\*\*\*

## **Johannisbeeren - Orgasmus**

**Alle Rezepte für 4 Personen gerechnet**

**Heinz Siegrist, 4. April 2014**

# Amuse - Bouches

---

## Zutaten:

ergibt 40 Stück

10 Scheiben Toastbrot

Kressebutter:

1 EL Mascarpone  
50 gr. Butter, weich  
30 gr Kresse, fein gehackt  
Salz, Pfeffer

Peperonibutter:

1 EL Mascarpone  
50 gr Butter, weich  
1/2 Peperoni rot, gekocht, püriert  
Salz, Pfeffer

Senfbutter:

1 EL Mascarpone  
50 gr Butter, weich  
1 EL Senf, grobkörnig  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Für die Streichmasse Mascarpone und Butter cremig rühren. Die Masse dritteln und die restlichen Zutaten unterrühren und würzen. Kühl stellen.

Die Toastbrotsccheiben mit den Buttermassen bestreichen und in je 4 Dreiecke schneiden.

## Tip:

Zusammen mit den Tete den Moine-Rosetten auf einer Platte anrichten

# Spargel - Rouladen

---

## Zutaten:

6 Eier  
550 gr Spargel grün oder weiss  
50 gr Butter  
Salz und Pfeffer  
1 TL Bratbutter  
150 gr Schinken  
200 gr Rigotta

## Zubereitung:

6 Eier trennen, Eiweiss kalt stellen.  
550 gr gekochte Spargeln fein hacken, in ein Küchentuch legen, gut auswinden, in eine Schüssel geben.  
Mit Eigelb und 50 gr flüssiger Butter vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Eiweiss steif schlagen, sorgfältig unter die Spargelmasse heben.  
Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 2 cm dick rechteckig ausstreichen, im Ofen bei 200 C 15 Minuten backen .  
1 TL Bratbutter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, 150 gr in feine Streifen geschnittenen Schinken darin anbraten, auskühlen lassen, unter 200 gr Ricotta mischen, Ricotta-Schinken-Mischung auf das Spargel-Biscuit streichen, satt einrollen, in Stücke schneiden, auf Teller anrichten.  
Mit etwas Grünem ( Nüssli-salat) garnieren.

# Spargel mit Sauce Hollandaise, gebratenem Kalbsfilet und Zucchettichüechli

---

## Zutaten:

1 Kg Spargeln weiss  
2 EL Butter  
Zucker

2 Schuss Essig ( Weissweinessig )  
2 Schalotten  
1,2 dl Weisswein  
2 Nelken  
2 Lorbeerblatt  
2 Prisen Salz und Pfeffer  
300 gr Butter  
4 Eigelb

8 Schweinsfilet à ca. 65 gr.  
Oel zum Braten

## Zubereitung:

Spargel putzen und schälen. Zusammen mit der Butter auf ein Stück Folie (glänzende Seite nach innen) geben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und zu einem Päckchen packen. Ca 40 - 45 Minuten bei 160 °C Umluft garen. (Wenn für mehrere Portionen Spargel zubereitet werden soll, gart dieser besser, wenn er in mehreren Päckchen in den Ofen kommt.)

Butter klären, d.h. in einen Topf erwärmen bis diese flüssig ist, anschliessend durch ein Sieb mit Küchentuch passieren und somit die Molke entfernen.  
Weissweinessig, Weisswein, Nelken, Lorbeerblätter, Schalotten in groben Stücken, Pfeffer und Salz in einem Topf erhitzen und etwas reduzieren lassen. Reduktion mit den Eigelben auf dem Wasserbad schaumig / cermig schlagen. Vorsicht, nicht zu heiss, sonst gibt es Rührei !!! Jetzt langsam unter ständigem Rühren die Butter zufügen. Noch einmal abschmecken.

Fleisch in einer Pfanne von jeder Seite anbraten und im Ofen bei 160°C max. 10 Minuten zu Ende garen. Würzen

## Anrichten:

Spargelbund auf Teller legen, Filet darauf legen und mit Sauce Hollandaise daraufgiessen. Zucchettichüechli daneben servieren.

## Johannisbeer - Orgasmus

---

### Zutaten:

16 Löffelbiskuits  
400 gr Johannisbeeren  
60 gr Zucker  
2 Pack. Vanillezucker  
200 gr Rahm  
200 gr Mascarpone

Die Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Dabei dürfen ruhig auch etwas grössere Stücke übrig bleiben. Etwa 3/4 der Brösel auf 4 grosse Gläser verteilen.

200 gr der Johannisbeeren zusammen mit 60 gr Zucker mit dem Pürierstab pürieren. Diese Masse auf die 4 Gläser über die Brösel verteilen.

Rahm mit 2 Päckli Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone unterrühren. Die Masse in 2 Hälften aufteilen. In die eine Hälfte die restlichen Johannisbeeren unterheben. Falls sich etwas Saft gesammelt hat, diesen auch mit dazugeben.

Nun zuerst die Masse mit den untergehobenen Johannisbeeren auf die Gläser verteilen, dann die Rahm-Mascarpone-Masse ohne Beeren darüber verteilen.

Als letztes die restlichen Löffelbiskuitbrösel über die Masse geben und mit den beiseite gelegten Johannisbeeren garnieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten  
Schwierigkeit: simpel

# Zucchettichüechli

---

## Zutaten:

800 gr Zucchetti  
1/2 TL Salz  
250 gr Ziegen- oder Kuhmilch-Frischkäse  
2 grosse Eier  
3 gehäufte EL Mehl  
Peffer aus der Mühle  
Paps- oder Sonnenblumenöl  
zum Braten

## Zubereitung:

Die Zucchetti auf einer Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Gut mit dem Salz mischen. Die Zucchini 30 Minuten ziehen lassen.

Frischkäse, Eier und Mehl zu einer dicken Masse verrühren. Die Zucchetti in ein Haushaltstuch geben und darin gut auspressen. Mit der Frischkäsemasse die Zucchetti gut mischen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Gehäufte Esslöffel von der Zucchettimasse in eine mit etwas Öl vorgeheizte beschichtete Bratpfanne geben und die Häufchen flach drücken. Die Chüechli auf beiden Seiten goldbraun braten.

Für 4 Personen als Beilage  
Für 8 Personen als Apéro