

Apéro: Forellen-Mousse

Zutaten: (ergibt etwa 3 dl)

200 g geräucherte Forelle aus
der Schweiz (Filets)

125 g Bio-Frischkäse

1 ½ TL Zitronensaft
wenig abgeriebene Schale einer
Bio-Zitrone

nach Belieben frischer Dill, fein
gehackt

rosa Pfeffer aus der Mühle

evtl. wenig Salz

1 Parisette, schräg in Scheiben
geschnitten und ein wenig
Butter zum Anrösten der
Parisette-Scheiben



Zubereitung:

Die Forellen-Filets mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit den andern Zutaten (ausser dem Dill) mischen. Mit dem Stabmixer gut mixen. Den Dill dazu geben. Die Mousse zugedeckt im Kühlschrank eine paar Stunden ruhen lassen. Die Parisette-Scheiben nach Belieben mit oder ohne Butter in einer beschichteten Bratpfanne auf beiden Seiten anrösten. Auskühlen lassen. Die Parisette-Scheiben erst kurz vor dem Servieren mit der Forellen-Mousse bestreichen. Auf jedes Brötchen ein kleines Zweiglein Dill geben und - wenn Sie das mögen - ein paar wenige Zitronen-Zesten. Mit grob gemahlenem rosa Pfeffer bestreuen.

Weinbegleitung zum Forellen-Mousse

Zu Gerichten mit geräuchertem Fisch passt ein trockener Sherry wie beispielsweise ein **«Fino»** oder ein **«Manzanilla»** ausgezeichnet. Immer gut zum Apéro und auch in diesem Fall gut passend ist ein **Champagner** oder ein anderer hochwertiger flaschenvergorener **trockener Schaumwein**.

Für einen gelungenen Auftakt sorgen können auch ein weisser Stillwein wie ein **trockener deutscher Riesling** oder ein aus der **aromatischen Sauvignon-blanc-Traube** gekelterter Wein aus der Schweiz, dem Südtirol, der Steiermark oder aus einem Anbaugebiet an der Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé).

Vorspeise: Schwarzwurzel-Topinambur-Suppe

Zutaten: (ca.6 Personen)

400 g Schwarzwurzeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten*
 400 g Topinambur, geschält und in kleine Stücke geschnitten
 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
 2 Lorbeerblätter
 1 l Gemüse-Bouillon
 2 dl Rahm (1 ½ dl geht in die Suppe, ½ dl flaumig geschlagen fürs Rahmhäubchen)
 1 Handvoll Haselnüsse, geröstet
 nach Belieben ein paar Tropfen Kürbiskern-Öl
 Bratbutter zum Anbraten
 Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
 2 EL Essig fürs Essigwasser



*Zum Rüsten der Schwarzwurzeln allenfalls Wegwerf-Handschuhe anziehen. Gerüstete Schwarzwurzel- und Topinambur-Stücke bis zur Weiterverarbeitung in Essig-Wasser geben. Dazu Wasser in eine Schüssel geben und mit 2 EL Essig versetzen.)

Zubereitung:

Die Zwiebel auf kleinem Feuer glasig werden lassen. Das Gemüse und die Lorbeerblätter dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und so lange kochen, bis das Gemüse gar ist. Die Lorbeerblätter entfernen und das Gemüse samt Bouillon im Mixer (oder mit dem Stabmixer) fein pürieren. Den Rahm zugeben und allenfalls noch etwas Wasser, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat.

Die Haselnüsse auf ein Blech geben und 10 Minuten bei 180 Grad rösten. Die Nüsse auskühlen lassen. Die braune Haut der Nüsse entfernen, indem man die Nüsse aneinander reibt. Die gehäuteten Nüsse dann im Mörser etwas zerdrücken.

Die Suppe vor dem Servieren nochmals aufkochen und mit dem Stabmixer oder mit dem Schwingbesen schaumig schlagen. In die Teller geben. Einen Klacks flaumig geschlagenen Rahm auf die Suppe geben. Etwas Kürbiskern-Öl darüber träufeln und ein wenig von den gerösteten Haselnüssen darüber streuen.

Weinbegleitung zur Schwarzwurzel-Topinambur-Suppe

Zur Suppe braucht es nicht unbedingt eine Weinbegleitung. Gut harmonieren würden aber sicher die bereits beim **Apéro erwähnten Stillweine**. Eine schöne, elegante Variante wäre auch ein **Weissburgunder** aus dem Südtirol, der Steiermark, dem süddeutschen Baden oder aus der Schweiz.

Hauptgang: Blätzli im Blätterteigmantel

Zutaten: (4 Personen)

500 Gramm Blätterteig zum Selberauswallen

4 Trutenschnitzel

4 Scheiben Rohschinken

Milder Senf

1 Eigelb



Zubereitung:

Blätzli ganz wenig salzen und in der Brat- oder der Teflonpfanne gut anbraten. Am besten am Vortag und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Auf diese Weise verlieren die Blätzli allfälligen Fleischsaft, der beim Backen den Teig pampig machen kann.

Angebratene Blätzli mit mildem Senf bestreichen und auf eine Seite eine Scheibe Rohschinken geben. Nach Belieben kann man auf beide Seiten je eine Scheibe geben. Besser nicht umwickeln, sonst braucht man zu viel Rohschinken und das eingebackene Blätzli wird zu salzig.

Blätterteig auswallen, Blätzli mit dem ausgewallten Blätterteig einschlagen. Mit einer Gabel den Teig einstechen, so dass die Luft, wenn das Gebäck aufgeht, entweichen kann. Mit Eigelb bestreichen, aus den Resten des Blätterteigs Sterne ausstechen und die eingebackenen Blätzli damit verzieren.

In Blätterteig eingewickelte Blätzli während 15 – 20 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Backofens backen.

Die Blätzli können so weit vorbereitet werden, dass sie vor dem Festessen nur noch gebacken werden müssen. Die gebackenen Blätzli lassen sich wunderbar aufwärmen. Damit sie nicht zu dunkel werden, allenfalls in eine Alufolie einwickeln.

Serviervorschlag: Mit Kartoffelgratin oder Gemüsebeilage servieren. Eine leichte Variante: Mit einem schönen gemischten Salat.

Weinbegleitung zu den Blätzli

Zum Blätzli im Blätterteig kann man sowohl einen Weisswein wie auch einen Rotwein kredenzen. Wenn man einen Weisswein wählt, darf es etwa Kräftigeres sein: Aus der Schweiz einen **Weisswein aus dem Wallis**, beispielsweise einen **Heida**, einen **Ermitage** (Marsanne blanche) oder einen **Pinot gris**. Pinot gris (Grauburgunder) gibt es auch in anderen Anbaugebieten der Schweiz sowie im Elsass in Frankreich und in Süddeutschland.

Bei den Rotweinen passen elegante Tropfen mit weichen, geschliffenen Gerbstoffen: **Blauburgunder aus der Schweiz** oder einen **Cornalin aus dem Wallis**. Aus Italien ginge ein guter **Barbera** aus einem der Anbaugebiete in Norditalien (Piemont, Oltrepò Pavese). Oder ein guter **Chianti**, allenfalls auch ein gereifter **Brunello di Montalcino** oder ein **Vino Nobile di Montepulciano**. Aus Frankreich ein roter Burgunder oder ein **Cabernet franc von der Loire** (z.B. aus den Anbaugebieten Chinon oder Saumur).

Dessert: Meringue mit Schoggi-Nidle

Zutaten: (4 Personen)

8 Meringue-Schalen

4 dl Vollrahm

Kakaopulver

Zucker



Zubereitung:

Vier gestrichene Kaffeelöffel Kakaopulver und zwei Kaffeelöffel Zucker zum Rahm dazugeben. Rahm steif schlagen.

Mit je zwei Meringueschalen anrichten. Für die Festtage Meringue und Teller mit Zuckersternchen bestreuen.

Weinbegleitung zu den Meringues

Ein süffig-süsser und schön moussierender Moscato d'Asti.