

## Apéro: Gipfeli mit Pilzfüllung

### Zutaten:

- 1 Blätterteig, rund ausgewallt
- 200 g braune Champignons, fein gehackt
- 2 grössere Schalotten, fein gehackt
- 1 kleinere Knoblauchzehe, fein gehackt
- 40 g frisch geriebener Alp-Sbrinz nach Belieben Peterli, fein gehackt
- ¼ TL getrockneter Thymian (fakultativ)
- 1 EL Mascarpone (fakultativ)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
- 1 – 2 Eigelb zum Bestreichen
- ein paar wenige Tropfen Olivenöl



Die fein gehackten Schalotten und den Knoblauch auf kleinem Feuer anrösten, ohne dass sie Farbe annehmen. Die gehackten Pilze dazugeben und kurz mitdünsten, bis alle Pilz-Flüssigkeit verdunstet ist. Ganz auskühlen lassen.

Erst jetzt den Sbrinz, den gehackten Peterli und den Thymian begeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, gibt einen Esslöffel Mascarpone dazu. Das macht die Füllung etwas cremiger. Achtung: Die Füllung darf auf keinen Fall flüssig werden.

Den Blätterteig jetzt aus dem Kühlschrank nehmen und wie eine Torte in 16 Stücke schneiden. Je etwa einen TL Pilzmasse auf je ein Dreieck geben und dann die Teig-Dreiecke zu Gipfeli aufrollen.

Die Gipfeli auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben. Das Eigelb mit ein paar Tropfen Olivenöl und ganz wenig Wasser versetzen. Dies macht die Gipfeli schön glänzend. Die Gipfeli mit dem Eigelb bestreichen und sofort für knapp 15 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

## Vorspeise: Wildlachstatar

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 280 g Wildlachs MSC, geräuchert
- ½ Zitrone, Saft und Schalenabrieb
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Meerrettichcrème
- 1 EL Kapern, fein gehackt
- 1 Schalotte



Garnitur: Kapern, Zwiebelssprossen

### Zubereitung:

Den Wildlachs in Streifen und danach diese in feinste Würfelchen schneiden. Die Lachswürfelchen in einer Schüssel mit dem Saft und dem Schalenabrieb der Zitrone, der Crème fraîche, der Meerrettichcrème sowie den fein gehackten Kapern vermischen. Die Schalotte schälen und mit einer feinen Raffel raffeln und ebenfalls untermischen. Alles gut zu einer homogenen Masse verrühren und mit Hilfe eines Servierings auf Tellern anrichten. Mit Kapern und Zwiebelssprossen garnieren und mit Toastbrot als Vorspeise servieren.

Bemerkung: Wer's gerne scharf mag, kann noch einen Spritzer Tabasco dazugeben.

\*\*\*

## Weinbegleitung zu den Gipfeli und Wildlachs-Tatar

**Trockener Schaumwein** (brut oder extra-brut) wie Champagner, Franciacorta (Italien) oder Cava (Spanien). Oder ein **fruchtbetont-eleganter Weisswein: Riesling-Sylvaner** aus der Deutschschweiz oder **Chasselas** aus der Romandie, **Weissburgunder** (Südtirol), **trockener deutscher Riesling, Grüner Veltliner** aus Österreich, Weisswein von der Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé u.a.) oder **knackiger Chablis** (Burgund).

## Hauptgang: Brasato di manzo al vino rosso (Rindsschmorbraten mit Rotwein)

### Zutaten: (für 6 bis 8 Personen)

1,5 kg Rindsbraten von der Schulter  
 Olivenöl zum Anbraten  
 150 g Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 150 g Karotten  
 100 g Stangensellerie  
 150 g Lauch  
 2 Gewürznelken  
 3 Wacholderbeeren  
 ½ Zimtstange  
 2 Sternanis  
 5 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt  
 3 Lorbeerblätter  
 1 Bouquet garni (Rosmarin, Salbei,  
 Petersilie und Thymian)  
 1 Flasche Rotwein  
 1 dl roter Portwein (Ruby)  
 5 dl Fleisch- oder Gemüsebouillon,  
 heiss  
 Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Vorbereitung: Zwiebeln, Knoblauchzehen und die verschiedenen Gemüse fein schneiden. Gewürznelken, Wacholderbeeren, Zimtstange, Sternanis und die zerdrückten Pfefferkörner in ein verschliessbares Gewürzsieb (oder in ein Leinensäckchen) geben. Rosmarin, Salbei, Petersilie und Thymian zu einem Bouquet garni binden.

In einem ofenfesten Schmortopf das Fleisch in Olivenöl auf allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse zusammen mit dem Bouquet garni und den Lorbeerblättern dazugeben und kurz andünsten.

Das Gewürzsieb dazulegen. Den Rotwein und den Portwein dazugiessen, kurz aufkochen und im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 150 Grad drei bis vier Stunden sanft schmoren. Nach der Hälfte der Garzeit den Braten wenden. Von Zeit zu Zeit heisse Fleisch- oder Gemüsebouillon nachgiessen.

Das Fleisch, wenn es gar ist, aus dem Schmortopf heben und zugedeckt warm halten. Für die Garprobe mit einer Fleischgabel ins Fleisch stechen. Die Gabel sollte sich ohne Widerstand hineinstecken und wieder herausziehen lassen. Das Gewürzsieb entfernen. Gemüse und Schmorflüssigkeit durch ein Sieb giessen und dabei das Gemüse mit einem Schöpflöffel gut auspressen. Das Gemüse wegwerfen. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch quer zu den Fasern in dünne Scheiben schneiden und mit der heissen Sauce übergiessen. Dazu ein Saisongemüse wie z.B. gedämpften Radicchio rosso servieren. Klassisch sind dazu auch Kartoffelpüree, Polenta oder gebratene Polentaschnitten.

\*\*\*

## Weinbegleitung zum Rindsschmorbraten

**Blauburgunder** aus der Deutschschweiz (Bündner Herrschaft), nicht zu junger **Merlot** aus dem Tessin oder aus dem **Wallis Cornalin** oder – wer's gerne würzig mag – **Syrah**. Aus Frankreich **roter Burgunder** oder ein Gewächs aus einem der Anbaugebiete im Rhonetal, von der Côte Rotie bis nach Châteauneuf-du-Pape (auch hier hat's fast immer Syrah drin). Aus Österreich passt **ein Blaufränkisch aus dem Burgenland** gut. Aus Italien die aus der Nebbiolo-Traube gekelterten **Barolo oder Barbaresco** aus dem Piemont, aus der Toskana **Brunello di Montalcino** oder **Vino Nobile di Montepulciano**. Wichtig hier im Allgemeinen: nicht zu junge Weine servieren!

## Dessert: Quarkcreme mit Passionsfrüchte im Weck-Glas

### Zutaten: (4 Weck-Gläser à 160 ml)

5 – 6 Passionsfrüchte\*

1 ½ TL Holundersirup  
nach Belieben abgeriebene Schale einer  
Bio-Orange

2 dl Rahm, steif geschlagen

250 g halbfetter Quark

Zucker

wenig Vanillemark

nach Belieben abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone und einer Bio-Orange

Für die Deko: grüne Pistazienkerne, im  
Mörser zerdrückt

\*Kaufen Sie Passionsfrüchte mit «schrumpfliger» Schale. Die sind schön reif.

### Zubereitung:

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch auskratzen. Dann das Fruchtfleisch mit dem Holundersirup süssen und mit wenig Orangeraspel parfümieren.

Den steif geschlagenen Rahm sogfältig mit dem Quark mischen und nach Belieben Zucker, Vanillemark und ein wenig Zitronen- und Orangeraspel untermischen.

Das Passionsfrucht-Püree auf die Weckgläser verteilen. Dann die Weck-Gläser mit der Quarkcreme auffüllen. Als Deko zerdrückte Pistazien darüber streuen.

Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden zugedeckt kalt stellen.

\*\*\*



## Weinbegleitung zum Quark mit Passionsfrucht

Ein **Süsswein** aus dem Wallis (Grain noble), die aus verschiedenen Weissweintrauben erzeugt werden können. Immer gut und elegant sind **restsüsse deutsche Rieslinge**, etwa eine Auslese oder – noch süsser – eine Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese.