

Champignon-Carpaccio mit Kaffee-Vanille-
Vinaigrette und getrockneten Aprikosen

Pilz-Mousse zu Fischfilet im Kräutermantel

Salat aus Gurke, Melone, Beeren Quickpickle-
Zwiebeln und Pfifferlingen

Hackbraten mit Steinpilzsauce und Tagliatelle

Joghurt-Becher mit Erdbeeren und
Totentrompeten (Fliegenpilzoptik)

Kaffee-Vanille-Vinaigrette

Für 4 Personen

20 Kaffeebohnen, zerstoßen/gehackt

6 EL Kräuternessig

1 EL flüssiger Honig

6 EL Rapsöl

½ Vanilleschote, Samen ausgeschabt

Salz

Pfeffer

Kaffeebohnen in der Pfanne anrösten

Mit den restlichen Zutaten vermengen

Champignons in feine Streifen schneiden

Anrichten und Vinaigrette darüberggeben

Pilz Mousse

Für 6 Personen

300 g Pilze

1 EL Bratbutter

1 Schalotte

3 EL glattblättrige Petersilie

0.5 TL Thymian

3 EL Rahm

200 g Frischkäse

Salz

Pfeffer

Pilze und Schalotte bei mittlerer Hitze in der Bratpfanne anziehen

Mit restlichen Zutaten vermengen

Pürieren

Kräuterkruste

Für 4 Personen

4 Fischfilets à ca. 200 g

50 g Paniermehl

2 Zweige Rosmarin

5 Zweige Thymian

4 EL gehackte Petersilie

1 EL Kapern

abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

5-6 EL Olivenöl

1 TL Dijon-Senf (nach Belieben)

2 EL Butter

Salz

Pfeffer

Fischfilet mit Haut nach unten in eine geölte Ofenform

Zutaten für die Kruste feinhacken, auf den Fischfilets verteilen und festdrücken

Fischfilets für 12 Minuten bei 200 Grad in den Ofen

Quickpickle

500 g rote Zwiebel

250 ml Apfelessig

250 ml Wasser

8 g Salz

5 g Zucker

Zwiebel in feine Streifen schneiden
(Mandoline)

Die restlichen Zutaten in einer Pfanne zum
Kochen bringen

Kochende Mischung über die Zwiebeln giessen
und eine Stunde einwirken lassen

Pastateig

Für 4 Personen

300g Mehl

3 frische Eier

1 TL Olivenöl

Steinpilzsauce

Für 4 Personen

Steinpilze

2 Zwiebeln

200g Fleischtomate

1 Knoblauchzehe

3 dl Rotwein

3 dl Bouillon

2 Zweige Rosmarin

3 Lorbeerblätter

100 g Doppelrahm

Salz

Pfeffer

Hackbraten

Für 4 Personen

1 altes Weggli, klein geschnitten

0,5 dl Milch

500 g Hackfleisch

100 g Kalbsbrät

1 Ei

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Bund Peterli, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 - 3 EL Quark oder Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Paprika

Joghurt-Erdbeeren Fliegenpilz

Für 6 Personen

250 g vollfetter Naturjoghurt

200 g Rahmquark

50 g Zucker

1 EL Zitronensaft

150 g Erdbeeren

Rahm steif geschlagen

Herbsttrompete

Zutaten bis Zitronensaft gründlich vermengen

Als Nocke auf einen Teller geben

Nocke mit Erdbeeren bedecken, Rahm in
Punkten auf den Erdbeeren anrichten, so dass
die Optik an einen Fliegenpilz erinnert

Herbsttrompete zermahlen und wie eine Prise
Pfeffer darüberstreuen