

7. Kochabend

Mango Bellini mit

Rimuss

Randen-Carpaccio mit

Mozzarella Tatar

Stern-Rippli mit

Rosinen-Rotkraut

Schokoladen-Rahm-Parfait

Mango-Bellini mit Rimuss

für 8 Gläser

Zutaten

260 g Mangopüree
2 KL Zitronensaft
1 Flasche Rimuss
50 g Granatapfelkerne

Zubereitung

Mangopüree mit Zitronensaft mischen, mindestens 1 Stunde kühl stellen. In die Gläser verteilen, mit Rimuss aufgiessen und mit Granatapfelkernen verzieren. Sofort servieren.



Randen-Carpaccio mit Mozzarella-Tatar

für 8 Personen

Tatar:

- 2 Kugeln Mozzarella
- 2 Rüebli mittelgross
- 1 Stange Gemüselauch klein
- Salz
- 1 Zitrone
- 1 Teelöffel Senf
- 0.5 Teelöffel Zucker
- 2 Esslöffel Olivenöl
-

Carpaccio:

- 100 g Nüsslisalat
- 3 Esslöffel Balsamicoessig
- 3 Esslöffel Weissweinessig
- 6 Esslöffel Gemüsebouillon
- 1 Esslöffel Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 11 Esslöffel Rapsölersatzweise Olivenöl
- 1 Bund Petersilie glattblättrig
- 500 g Randen gekocht, klein bis mittelgross

ZUBEREITUNG

1. Den Mozzarella auf Küchenpapier trockentupfen, dann in kleine Würfelchen schneiden. Die Rüebli schälen. Der Länge nach in Scheiben, diese in Streifen und zuletzt in Würfelchen schneiden.
2. Den Lauch rüsten, dabei dunkelgrüne Teile entfernen. Den Lauch in feine Ringe schneiden. In wenig kochendem Salzwasser nur gerade $\frac{1}{2}$ Minute blanchieren. Abschütten und gründlich kalt abschrecken. Auf Küchenpapier trockentupfen.
3. Die Schale der Zitrone dünn abreiben. 1 Esslöffel Saft auspressen. Mit der Schale in eine Schüssel geben. Senf, Zucker und Olivenöl beifügen und alles gut verrühren. Dann Mozzarella, Rüebli und Lauch beifügen und alles sorgfältig mischen.
4. Den Nüsslisalat waschen und trocken schleudern.
5. Die beiden Essigsorten, Gemüsebouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl dazuschlagen. Die Petersilie fein hacken und beifügen.
6. Die Randen schälen. Auf einem Gemüsehobel oder mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Werden sie nicht sofort verwendet, mit Klarsichtfolie gut decken.
7. Kurz vor dem Servieren 8 Teller dekorativ mit Randen auslegen. In die Mitte mithilfe von 2 Esslöffeln oder einem Ausstechring das Mozzarella-Tatar anrichten. Mit Nüsslisalat garnieren. Randen und Salat mit der Petersiliensauce beträufeln.



Stern-Rippli mit Rosinen-Rotkraut

für 4 Personen

Zutaten

Backpapier für das Blech

1 Sternausstecher



Füllung:

150 g Lauch, gerüstet, fein geschnitten
Butter zum Dämpfen

150 g tiefgekühlte Marroni, aufgetaut, gehackt
wenig Bouillon, nach Bedarf Salz, Pfeffer

1 gekochtes Rippli, ca. 700 g
1 rechteckig ausgewallter Pizzateig, ca. 550 g
1 Eigelb mit wenig Wasser verrührt

Rosinen-Rotkraut:

1 Zwiebel, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

600 g Rotkraut, fein gehobelt

100 g Rosinen

ca. 1 dl Gemüsebouillon

2-3 EL Grand Marnier oder Orangensaft

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. **Füllung:** Lauch in der Butter andämpfen. Marroni beifügen, mit wenig Bouillon kurz dämpfen, auskühlen lassen, würzen.
2. **Rippli** kalt abspülen, trocken tupfen. Kalten Pizzateig flach auslegen, einige Sterne für die Garnitur ausstechen, kühl stellen. Füllung in der Mitte des Teiges verstreichen. Rippli daraufgeben, mit dem Teig gut einpacken, auf das vorbereitete Blech legen. Rippli mit Eigelb bestreichen, mit den Teigsternen garnieren. 45-50 Minuten in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen.
3. **Rotkraut:** Zwiebel in der Butter andämpfen. Rotkraut und Rosinen mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, zugedeckt weich kochen. Mit Grand Marnier oder Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.