



Käsesalat vom Grill (4 Personen)

Gemüse, Pilze und Petersilie mischen und würzen. Eine Marronipfanne oder ein grosses Stück Alufolie mit Öl bestreichen, die Gemüsemischung darauf geben und mit Butterflöckchen belegen. (Pfanne mit Deckel verschliessen, Alufolie zum Beutel verschliessen.) Auf dem heissen Grill 10–15 Minuten dünsten. Greyerzerscheiben zufügen. Sämtliche Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen und separat dazu servieren.

Tip: Der Salat kann auch mit Crevetten oder Schinkenstreifen bereichert werden.

2 Lauch, in Scheiben geschnitten
2 Kohlräbli, geschält, in Stengeli geschnitten
2 Fleischtomaten, geschält, entkernt, in Würfeli geschnitten
150 g Austernpilze, in Stücke geschnitten
1 Bund Petersilie, gehackt
Streuwürze, Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Öl
20 g Butterflöckchen
200 g Greyerzer, in Scheibchen geschnitten

Sauce:
2 Becher Sauerrahm
4–5 Esslöffel Weisswein
Salz, Pfeffer,
wenig Paprika
3–4 Spritzer Sojasauce



Ein Frühlingsgedicht aus dem Süden:

Tessiner Risotto

(4–6 Personen)

Gemüsecrème:
500 g junger Spinat
150 g grüne Erbsen
200 g grüne Bruchspargeln
1 dl Fleischbouillon (aus Würfeln)

Fleischklösschen:
250 g gehacktes Rindfleisch
1 kleine Zwiebel, gehackt
1/2 Bund Petersilie, gehackt
1 kleine Knoblauchzehe, durchgepresst
1 kleines Ei
Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne-Pfeffer
2 gehäufte Esslöffel Sbrinz, gerieben

1 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Öl

Risotto:
2 Esslöffel Olivenöl
1 kleine Zwiebel, gehackt
250 g Risottoreis (Arborio, Vialone)
3 dl Weisswein
2 dl Rahm
200 g Doppelrahm-Frischkäse (Carré frais)
100 g Sbrinz, gerieben

Spinat in Salzwasser kurz blanchieren. Erbsen und Spargeln in Salzwasser knapp garkochen, abgiessen und zusammen mit dem Spinat und der Bouillon im Mixer pürieren und beiseite stellen. Für die Fleischklösschen sämtliche Zutaten zusammen verkneten. Aus der Masse baumnussgrosse Kugeln formen, im Mehl wenden und im heissen Öl rundherum gut anbraten und beiseite stellen. Für den Risotto Zwiebeln im Olivenöl glasigbraten, Reis zufügen, gut durchdünsten; nach und nach den Weisswein beigegeben und einkochen lassen. Rahm, Doppelrahm-Frischkäse und Gemüsecrème darunterziehen und 10–15 Minuten weiterköcheln lassen. Falls der Risotto zu trocken wird, noch etwas Wein oder Bouillon nachgiessen. Kurz vor dem Servieren Sbrinz und Fleischkügelchen darunterziehen, gut erhitzen und heiss servieren.