

Käsesuppe mit Bündnerfleischwürfel  
Dreierlei Tatar mit Limetten-Mayonnaise  
Maisschnitten mit Rosmarin  
Rindsragout nach Bauernart  
Tarte Tatin

**Käsesuppe mit Bündnerfleischwürfel** Zutaten für 2 Personen:

½ Rüebli  
1 kleiner Staudensellerie  
Salz  
150g Bündnerfleisch (3 mm dicke Scheiben)  
40g Lauchsprossen  
1-2 EL Balsamico  
1-2 EL Rapsöl  
100g Rahm  
100g milder Hartkäse (Grana Padano)  
1 Schalotte  
½ Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
6 EL Weisswein  
300ml Geflügelfond  
Cayennepfeffer.



Rüebli und Staudensellerie in sehr kleine Würfel (Brunoise) schneiden.  
In kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.  
Bündnerfleisch in ebenso kleine Würfel schneiden.  
Gemüswürfel zwischen Küchenpapier trocknen, mit den Fleischwürfeln mischen.  
Hälfte der Sprossen hacken und untermischen.  
Balsamico und Öl verrühren und so viel untermischen, dass das Tatar gerade zusammenhält. Abgedeckt beiseite stellen.  
Sahne steif schlagen und kalt stellen. Den Käse fein reiben. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Wein zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Fond zugeben und das Ganze aufkochen.  
Den Käse unter ständigem Rühren in der Suppe schmelzen lassen. Suppe mit dem Pürierstab fein Mixen, dann nach und nach den Rahm unterrühren. Eventuell mit Salz und Cayennepfeffer würzen.  
Bündnerfleischmischung mit Hilfe der Garnieringe in tiefen Tellern anrichten, mit den restlichen Sprossen garnieren. Suppe erneut aufmixen und um die Ringe giessen. Ringe erst bei Tisch vorsichtig abheben.

### Dreierlei Tatar mit Limetten Mayonnaise Zutaten für 2 Personen

**Je 100 g Thunfisch und Lachsfilet**  
**2 Limetten**  
**1 Ei**  
**1Tl Senf**  
**Salz**  
**5EL neutrales Öl**  
**7El natives Sesamöl**  
**Cayennepfeffer**  
**2Tl Sesamsamen**  
**1 reife Avocado**  
**1/2 Bund Koriandergrün**  
**2 Frühlingszwiebeln**  
**50 g feine rote Bete Blätter (für Garnitur)**



Fischfilets abgedeckt 30 Minuten tiefkühlen. Limetten heiss waschen, trocknen, 2 Esslöffel Limettensaft, etwas Fleur de Sel, neutrales Öl 5 Esslöffel Sesamöl in einem Becher mit dem Pürierstab cremig –dicklich aufmixen, ohne den Stab zu bewegen. Pürierstab dann langsam auf und abziehen und alles zur cremigen Mayonnaise mixen. Mit Cayennepfeffer und ev. Limettensaft abschmecken, kalt stellen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten, abkühlen lassen. Avocado halbieren, entkernen und schälen. Fruchtfleisch klein würfeln, sofort mit 1 Esslöffel Limettensaft mischen. Korianderblättchen waschen und trocknen. Abgezupfte Blättchen hacken und untermischen. Mit ½ Teelöffel Limettenschale, Fleur de Sel und Cayennepfeffer würzen. Frühlingszwiebeln putzen waschen. Hellgrünes und Weisses fein schneiden. Fischfilets getrennt voneinander fein würfeln. Jeweils mit der Hälfte der Zwiebeln und je etwas Limettenschale, Fleur de Sel und Cayennepfeffer mischen. Erst je 2 Teelöffel Sesamöl, dann 1 bis 2 Teelöffel Limettensaft untermischen. Rote Bete-Blätter verlesen, waschen und trocken schleudern. Sesam unter die Limetten-Mayonnaise mischen. Tatar mithilfe der kleineren Garnierringe anrichten. Je 1 gehäuften Esslöffel Thunfisch, Avocado und Lachs einschichten und leicht glatt streichen. Mit Limettenmayonnaise und Rote-Bete Blätter garnieren.

### Maisschnitten mit Rosmarin Zutaten für 4 Personen

**250g Bramatamais**  
**3/4 Liter Wasser**  
**1Tl Salz**  
**1 Prise Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle**  
**150g Mascarpone**  
**1dl Vollrahm**  
**Salz ,Pfeffer und frische Rosmarinnadeln.**



Wasser mit Salz zum Kochen bringen-Maisgries unter ständigen rühren einfließen lassen-Aufkochen lassen und mit geschlossenem Deckel auf ganz kleinem Feuer quellen lassen oder sogar vom Herd nehmen ca. 30 Minuten. Mit Muskat und Pfeffer würzen  
Den Maisgries in eine ausgebutterte Form streichen Mascarpone und Rahm mit dem Mixer mischen würzen. Die klein gehackten Rosmarinnadeln darunter ziehen. Im Backofen bei ca. 160° 30 Minuten überbacken

## **Rindsragout nach Bauernart** Zutaten für 4 Personen

**2 El Rapsöl**  
**600g Rindsragout**  
**150g Speckwürfel**  
**1 Zwiebel fein geschnitten**  
**1 Knoblauchzehe fein geschnitten**  
**150ml Rotwein**  
**200ml Rindsbouillon**  
**180ml Saucenrahm**  
**200g Rüebl**  
**200g weisse Rüben (oder Sellerie)**  
**100g Silberzwiebeln als Garnitur**  
**Salz und Pfeffer aus der Mühle.**



Fleisch mit Speckwürfel Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Die Speckwürfel herausnehmen und beiseite stellen.

Gemüse ebenfalls kurz mitbraten mit Wein ablöschen die Bouillon und den Saucenrahm zugeben ca. 50-60 Minuten schmoren lassen.

Speckwürfel wieder zugeben mit Salz und Pfeffer ev. Bratensauce abschmecken und mit den Silberzwiebeln garniert anrichten.

## **Tarte Tatin** Zutaten für 6 Personen

**100g weiche Butter**  
**50g sehr kalte Butterstücke**  
**200g Mehl**  
**wenig Salz**  
**120ml Wasser**  
**200g Zucker**  
**etwas Vanillezucker**  
**50ml Vollrahm**  
**1.5kg Äpfel mit etwas Säure**  
**(Braeburn oder Cox Orange)**



Zubereitungszeit ca. 45 Minuten plus Kühl und Backzeit

Am Vortag oder einige Stunden im voraus den Teig zubereiten.

Wasser-Salz und weiche Butter zum Kochen bringen  
Mehl in einen Topf geben.

Die kochende Wasser-Buttermischung in das Mehl schütten und solange kneten bis sich ein glatter Teig gebildet hat.

Den Teig zu einer Kugel formen in ein feuchtes Tuch einschlagen und mehrere Stunden kühlen.

50 g Butter in kleine Stücke schneiden und im Kühlfach fest werden lassen.

200g Zucker und 20ml Wasser bei grosser Hitze aufkochen bis der Zucker dunkelbraun karamellisiert ist. Genau in diesem Moment den Topf von der heissen Kochplatte nehmen. 50ml

süssen Rahm zugeben und mit dem Schneebesen aufschlagen. Danach die kalten Butterstücke montieren.

Die heisse Karamellcreme in eine Hitzebeständige Auflauf- oder Quicheform schütten, gleichmässig auf dem Boden verteilen und abkühlen lassen.

(Springformen sind nicht geeignet weil später der Sud ausläuft und für eine klebrige Schweinerei im Ofen sorgt.)

Ofen auf 210 Grad vorheizen.  
Die Äpfel gleichmässig und möglichst eng aneinander auf der Karamellcreme verteilen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf die Äpfel legen. Auch die Seiten und Lücken stopfen. Der Teig soll einen richtigen Deckel bilden.

Mit der Gabel ein paar Löcher in den Teig stechen.  
20-25 Minuten im Ofen backen bis der Teig goldbraun ist.

Herausnehmen abkühlen lassen  
Einen Teller umgekehrt auf die Backform legen und mit Schwung umdrehen solange er noch warm ist.

2 Minuten warten , damit sich der Karamellsud gut lösen kann.

Und dann die Form vorsichtig abheben.  
Voila! Die Apfeltorte einige Zeit ruhen lassen und mit Schlagrahm oder Vanilleparfait servieren.

En Guetä wünscht dä Jöni