



## Menü vom 29. August 2023

Mango Avocado Burrata Salat

---

Paella Española de Valencia

---

Joghurt Softeis mit Beerenspiegel

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Hauri Markus  
Hilfiker Markus  
Schläfle Reto

# Mango Avocado Burrata Salat

## Salat:

1 Mango  
1 Avocado  
4 kleine Burrata Kuglen  
½ Limette

## Pesto:

½ Limette  
½ kleine Chilli  
Bund frischer Pfefferminz  
30g Parmesan  
25g geröstete Pinienkerne  
1dl Olivenöl  
Salz & Pfeffer

## Garnitur:

Geröstete Pinienkerne  
Süßes Balsamico  
Pfeffer  
½ kleine Chilli

Falls der Salat als Hauptgang serviert wird, können die Mengen verdoppelt verwendet werden.

Die Mango und die Avocado in etwa gleich grosse Stücke (bis ca. 1.5 cm) schneiden und in eine Schüssel geben. Die halbe Limette auspressen und alles mischen.

Für das Minzpesto die Pinienkerne rösten und zusammen mit dem halben Chili, dem frischen Pfefferminz, Parmesan, Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Saft der anderen Hälfte der Limette, pürieren.

Auf dem Teller zuerst ein bisschen von dem Minzpesto verteilen. Den Burrata in die Mitte und rund herum Mango-Avocado Salat verteilen. Mit einem bisschen Pfeffer, gerösteten Pinienkerne und Chili garnieren und mit süßem Balsamico abschmecken.



# Paella

400g frischer Fisch und Meerestiere (100g pro Person) z.B. Wolfsbarsch, King Prawns

4 Pouletkeulen

Salz, Pfeffer, Olivenöl

2 Zwiebeln, fein gehackt

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

200g Risottoreis

2 Lorbeerblätter

20ml Noilly Prat (weisser Vermouth)

600ml Bouillabaisse- oder Fischfond

½ roter Peperoni, in Würfel geschnitten

1 Tomate, in Würfel geschnitten

1 unbehandelte Zitrone

Schalenzesten

Basilikumblätter

Fleur de Sel

Die Pouletkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer weiten Bratpfanne in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und das Fett abgiessen.

Frisches Olivenöl in die Pfanne geben und die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten. Den Reis zugeben und ebenfalls glasig andünsten. Die Lorbeerblätter und die Pouletkeulen dazugeben, mit Noilly Prat ablöschen.

Wenn der Alkohol einreduziert ist, mit Bouillabaisse Fond aufgiessen und leicht köcheln lassen. Fortlaufend mit Fond aufgiessen, bis der Reis gar ist.

10 Minuten bevor der Reis gar ist, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse begeben.

Kurz vor Schluss die Lorbeerblätter entfernen. Den Reis etwas ansitzen lassen, damit sich am Pfannenboden eine leichte Kruste bildet. Vor dem Anrichten mit Fleur de Sel, Olivenöl, Zitronenzesten und Basilikumblättern verfeinern.



# Joghurt-Softeis mit Beerenspiegel

## **Joghurt-Softeis**

---

200 ml Schlagrahm, ungeschlagen

---

200 ml Sahnejoghurt (zum Beispiel griechisches Joghurt)

---

200 ml Milch

---

90 g Puderzucker

---

2 EL Zitronensaft

---

1 Eiweiss

---

## **Beerenspiegel**

---

300 g Beerenmischung

---

50 g Puderzucker

---

1 EL Zitronensaft

---

1 EL Grand Manier oder Cognac

---

Für 4 Personen

Den Joghurt, die Milch, den Zucker und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und gründlich mischen. Dann den ungeschlagenen Schlagrahm zugeben.

Das Eiweiss schlagen bis es fast steif ist. Die Joghurt-Mischung vorsichtig unterziehen und darauf achten, dass alle Zutaten gut vermengt sind.

Die Masse in die Glace-Maschine geben und ca. 30 Minuten unter ständigem Rühren tiefkühlen.

Für den Beerenspiegel 200 g Beeren, Puderzucker und Zitronensaft mischen, 10 Minuten ziehen lassen. Beeren nach dem Marinieren bei kleiner Hitze etwa 3 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben Grand Manier oder Cognac begeben und Sauce pürieren. Beeren durch ein Sieb streichen. Die restlichen Beeren (100 g) untermischen.