Menü

Culiomania

23. Juli 2022 bei Markus und Karin

Limoncello Spritz

****

Lachstürmchen

****

Kalte Tomaten-Aprikosen Suppe

****

Mille-Feuille vom rosa gebratenen Rindsfilet

****

Himbeercreme im Glas

∞∞∞∞∞

Weine des Hauses

Zutaten

Vorspeise

Für 6 **Personen**

für 6 Gratinförmchen à 11–12 cm Ø

225 g	Rauchlachs
1½	Avocados
1½ EL	Limettensaft
0,75 dl	Vollrahm
½ Bund	Basilikum
	Salz
	Pfeffer
12 Scheiben	Toastbrot
3 EL	Kräuteressig
4½ EL	Olivenöl
1½	Schalotten
	Basilikumblättchen zum Garnieren

Von: Frei Markus
An: Kern Affolter - Lemac Treuhand+Partner AG
Betreff: Fwd:
Datum: Sonntag, 10. Juli 2022 14:00:15
Anlagen: IMG_0187.PNG

Gruss

Markus Frei
Jurastrasse 70
2544 Bettlach

Anfang der weitergeleiteten Nachricht:

Von: Markus Frei - Calderari AG <mf@calderari-ag.ch>
Datum: 8. Juli 2022 um 16:56:37 MESZ
An: mfrei@quickline.ch

16:55 Freitag 8. Juli 19%
migusto.migros.ch

Migusto

So gehts

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Kühl stellen: ca. 3 Stunden
Gesamt: 3 Std. 30 Min.

1

Für die Lachstürmchen Förmchen kalt ausspülen, mit Klarsichtfolie auslegen. Lachs grob schneiden. Je 1 EL auf die Förmchen verteilen. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocado mit Limettensaft, Rahm und ½ des Basilikums fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

WEITER GEHTS

2

Aus den Toastbrotscheiben mit einem frischen Förmchen Rondellen ausstechen. ½ des Pürees auf den Lachs in den Förmchen verteilen, je 1 Rondelle Toast darauflegen. Restlichen Lachs darauf verteilen, restliches Püree darübergeben, mit Toast abschliessen. Mit Folie zudecken, ca. 3 Stunden kühl stellen.

FAST FERTIG

3

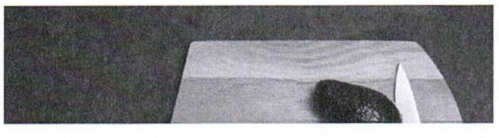
Für die Vinaigrette Essig und Öl verrühren. Schalotte in feine Streifen schneiden. Restlichen Basilikum fein hacken. Beides zur Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Türmchen auf Teller stürzen. Folie entfernen. Vinaigrette über die Türmchen träufeln, mit Basilikumblättchen garnieren, sofort servieren.

Rezept: Feride Dogum

Nährwerte pro Portion

Gewusst wie

- Restliches Brot für Croûtons verwenden.



Gruss

Kalte Tomaten-Aprikosen-Suppe

(16) 3 Std. 20 Min.

Die Sommersuppe aus Tomaten und Aprikosen wird eiskalt serviert. Bestreut mit gehackten Salz-Rauchmandeln und Brunnenkresse schmeckt sie besonders gut.

Glutenfrei Laktosefrei Vegan

DRUCKEN SPEICHERN

Zutaten

Kleine Mahlzeit

Für 6 Personen

1½	mehligkochende Kartoffeln à 100 g
1½	Zwiebeln
3 EL	Sonnenblumenöl
1.5 l	Gemüsebouillon

Gruss

Markus Frei
Jurastrasse 70
2544 Bettlach

1/2

Von: Frei Markus
An: Kerin Affolter - Lemag Treuhand+Partner AG
Betreff: Fwd:
Datum: Sonntag, 10. Juli 2022 13:59:42
Anlagen: IMG_0188.PNG
IMG_0189.PNG

Gruss

Markus Frei
Jurastrasse 70
2544 Bettlach

Anfang der weitergeleiteten Nachricht:

Von: Markus Frei - Calderari AG <mf@calderari-ag.ch>
Datum: 8. Juli 2022 um 17:38:10 MESZ
An: mfrei@quickline.ch

17:33 Freitag 8. Juli 17%

Migusto

Kalte Tomaten-Aprikosen-Suppe

Anmelden

(16) 3 Std. 20 Min.

Die Sommersuppe aus Tomaten und Aprikosen wird eiskalt serviert. Bestreut mit gehackten Salz-Rauchmandeln und Brunnenkresse schmeckt sie besonders gut.

Glutenfrei Laktosefrei Vegan

DRUCKEN SPEICHERN

Zutaten

Kleine Mahlzeit

Für 6 Personen

1½	mehligkochende Kartoffeln à 100 g = 1kg grosse
1½	Zwiebeln
3 EL	Sonnenblumenöl
1,5 l	Gemüsebouillon
750 g	Aprikosen
900 g	Tomaten, z. B. Rispentomaten oder Datteltomaten Marsanino
3 Prisen	Safran
	Salz
	Pfeffer
3 EL	gesalzene Rauchmandeln
60 g	Brunnenkresse

Zur Einkaufsliste

Zutat in Aktion

Von: Markus Frei - Calderari AG
An: Karin Affolter - Lemas Treuhand+Partner AG
Betreff: Zubereitung Suppe
Datum: Montag, 11. Juli 2022 08:15:30
Anlagen: Bildschirmfoto 2022-07-11 um 08.14.45.png

08:14 Montag 11. Juli 67%

Migusto

M Anmelden

Aktueller Tagespreis
Rispentomaten

4.80
Aha! Gemüsebouillon
225g

4.75
Sun Queen Rauchmandeln
170g

Aktue
Kartof

So gehts

Zubereitung: ca. 20 Minuten
Köcheln: ca. 30 Minuten
Abkühlen lassen
Kühl stellen: ca. 2 Stunden
Gesamt: 3 Std. 20 Min.

1

Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken. Im Öl dünsten. Mit Bouillon ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Aprikosen halbieren, Steine entfernen. Tomaten und Aprikosen in Stücke schneiden und beigeben. Ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

FAST FERTIG

2

Kurz vor dem Servieren Suppe aufmixen. Mandeln hacken und mit Brunnenkresse auf die Suppe geben. Sofort servieren.

Rezept: Annina Ciocco

Nährwerte pro Portion

Gewusst wie

- Suppe mit etwas Crushed Ice servieren.

Gruss

Markus Frei
Jurastrasse 70
2544 Bettlach

ZUTATEN

− 5 PERSONEN +

2000	Schweizer Rindsfilet, Mittelstück
2.5	Bratbutter
1500	Knollensellerie, möglichst kleine Knollen
5	Äpfel
75	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss, frisch gerieben
7.5	Zucker
75	Baumnusskerne, grob gehackt

Von: Markus Frei - Calderari AG
An: Karin Affolter - Lemaq Treuhand+Partner AG
Betreff: Zubereitung Hauptgang
Datum: Sonntag, 10. Juli 2022 14:03:02
Anlagen: IMG_0194.JPeG

◀ Mail 14:01 Sonntag 10. Juli 74%

bell.ch

ZUBEREITUNG

1. Backofen mit einer feuerfesten Form auf 80 °C Ober und Unterhitze vorheizen. Bratbutter in einer Pfanne bei starker Hitze schmelzen und das Filet darin 2–3 Min. rundum anbraten. Das Fleisch in die vorgewärmte Form geben und im Backofen ca. 90 Min. garen.
2. Ca. 40 Min. vor Ende der Garzeit Sellerie und Äpfel schälen. Äpfel mit einem Ausstecher entkernen und alles in sehr dünne Scheiben schneiden.
3. Die Selleriescheiben in kochendem Salzwasser 3–4 Min. blanchieren, abgiessen und beiseitestellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben bei milder Hitze goldgelb braten. Sellerie zugeben, mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Muskat würzen und warm halten.
4. Zucker mit 1–2 Esslöffeln Wasser in einer kleinen Pfanne aufkochen. Bei mittlerer Hitze einkochen, bis das Wasser verkocht ist und der Zucker karamellisiert. Mit einem Holzlöffel langsam rühren, bis der Karamell eine goldene Farbe annimmt. Bei sehr geringer Hitze warm halten.
5. Rindsfilet nach Garzeitende in fingerdicke Scheiben schneiden und mit den Sellerie- und Apfelscheiben portionsweise auf die vorgewärmten Teller stapeln. Baumnüsse darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den lauwarmen Karamell mit zwei Gabeln in Fäden über die angerichteten Teller geben und sofort servieren.

Das meinen FleischliebhaberInnen dazu

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

0 Bewertungen

Gruss

Markus Frei
Jurastrasse 70
2544 Bettlach

X 2 = 8 Pers.

Himbeercreme im Glas

30 MIN. GLUTENFREI

Für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

100 g	**geschälte Haselnüsse** *(Nocciola Piemonte IGP, Fine Food)* **50 g** **Zucker**	Nüsse grob hacken, in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. ohne Fett rösten. Zucker beigeben, mischen, kurz weiterrösten, bis der Zucker caramelisiert. Nüsse auf einem Backpapier verteilen, auskühlen.
1	**Vanillestängel** **500 g** **Himbeeren** **4 EL** **Puderzucker** **2 EL** **Zitronensaft**	Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides mit 300 g Himbeeren, Puderzucker und Zitronensaft zugedeckt in einer Pfanne ca. 5 Min. köcheln, auskühlen. Vanillestängel entfernen, restliche Himbeeren daruntermischen.
100 g	**Meringue-Schalen** **400 g** **griechisches Joghurt nature**	Meringues grob zerdrücken, Joghurt daruntermischen, abwechslungsweise mit den Himbeeren in die Gläser füllen. Nuss-Crunch darüberstreuen.

PORTION (¼): 511 kcal, F 26 g, Kh 60 g, E 9 g

Video-Tipp

Zu diesem Rezept gibt es ein Video auf **bettybossi.ch/video**

Ein Traum!