



Elsässer Flammkuchen zum Apero für 4 Personen

200 g	Crème fraîche	Den fertigen Teig auf Blech mit Backpapier auslegen. Crème fraîche auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.
2	Zwiebeln	
120 g	Bauernspeck in Tranchen	Zwiebeln schälen, in feine Ringe. Speck in Streifen schneiden, beides auf der Crème fraîche verteilen, würzen.
wenig	Pfeffer	
	Kuchenteig rund	
		Ofen auf 240 Grad vorheizen. Backen, ca. 24 Min.

Weisswein Gerstensuppe für 4 Personen

1	Zwiebel	Zwiebel sehr fein hacken. In Butter goldgelb dünsten. Gerste kurz mitdünsten.
1 EL	Butter	
200 g	Rollgerste	Mit Wein und Bouillon ablöschen. Speck dazugeben. Suppe ca. 50 Minuten kochen, bis die Gerste gar ist.
2 dl	Weisswein	
1,2 l	Gemüsebouillon	Wirz in mundgerechte Stücke schneiden. Nach 40 Minuten der Garzeit zur Suppe geben und 10 Minuten mitkochen.
200 g	Kochspeck	
300 g	Wirz	Speck herausheben und in Würfelchen schneiden.
1 dl	Rahm	Suppe mit Rahm verfeinern. Speckwürfelchen begeben, Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Salz, Pfeffer	
		Zubereitung: ca. 20 Minuten. köcheln lassen: ca. 50 Minuten

Rosmarinkartoffel für 4 Personen

4	Kartoffeln groß	Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßig große Würfel schneiden.
2	Knoblauchzehen	
1 Zw	Rosmarin	Den Knoblauch schneiden und mit allen Zutaten vermischen, zuletzt
1 EL	Mehrsalz	
4 EL	Oliveöl	die Kartoffelwürfel dazu geben und nochmals gut vermischen. In eine
		Auflaufform und bei 170° ca. 30 min backen.

Schweinsragout an Sellerierahmsauce für 4 Personen

50 g	Knollensellerie	Den Knollensellerie grosszügig rüsten und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und hacken.
1	Zwiebel klein	Das Schweinsragout mit Salz und Pfeffer würzen.
1	Knoblauchzehe	In einem Schmortopf oder Bräter die Bratbutter erhitzen.
1 kg	Schweinsragout Salz, Pfeffer	
2 EL	Bratbutter	Das Ragout in 3–4 Portionen kräftig anbraten.
1 dl	Weisswein	Aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz die Zwiebel, den Knoblauch und den Sellerie andünsten. Den Weisswein dazugiessen, dabei den Bratensatz lösen.
4 dl	Fleischbouillon	Dann die Bouillon und den Rosmarinzweig beifügen, das Fleisch wieder dazugeben und alles zugedeckt auf mittlerem, später kleinem
1 Zw	Rosmarin zum Fertigstellen	Feuer 1½–1¾ Stunden schmoren lassen; das Fleisch soll so weich sein, dass es beim Hineinstecken fast zerfällt.
2 Zw	Stangensellerie	Inzwischen den Stangensellerie rüsten, dann der Länge nach in Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden.
1 EL	Butter	In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Den Stangensellerie darin andünsten. Dann 1 Esslöffel Sud vom Ragout beifügen und die Stangenselleriewürfelchen zugedeckt nicht zu weich garen. Beiseitestellen.
1 EL	Sud, vom Ragout	
1 Bd	Petersilie glattblättrig	Die Petersilie fein hacken. Mit der Zitronenschale mischen. Am Ende der Garzeit des Schweinsragouts das Fleisch sorgfältig herausheben und warm stellen. Den Rosmarinzweig entfernen. Dann den Rahm zum Sellerie geben und alles sehr fein pürieren.
½	Zitrone abgeriebene Schale	Die Sauce aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder beifügen und nochmals gut heiss werden lassen. Gleichzeitig die Petersilien-Zitronen-Mischung zum Stangensellerie geben und diesen nochmals gut erhitzen. Über das Schweinsragout verteilen und dieses sofort servieren.
2 dl	Rahm	

Himbeer-Kokos- Schichtdessert für 4 Personen

4 Gläser à ca. 3 dl Inhalt		Creme: Mascarpone, Rahm und Vanillezucker mit dem Mixer zu einer festen Creme aufschlagen. Masse in einen Spritzsack füllen.
250g	Mascarpone	
2.5dl	Halbrahm	Himbeeren: Beeren bis und mit Minze mischen, davon ca. 4 EL für die Garnitur beiseite legen.
2 Päckchen	Vanillezucker	Die Hälfte der Beeren in die Gläser verteilen. 1/3 der Schokolade und 1/3 der Kokosraspeln darüber streuen. Die Hälfte der Creme auf die Himbeeren spritzen.
400g	frische Himbeeren	Vorgang wiederholen. Mit beiseite gestellten Himbeeren, restliche Schokolade, Kokosraspeln und Minze garnieren.
1 EL	Puderzucker	
½	Zitrone (Saft)	
6	Minze-zweige Blätter abzupfen,	
4	Blätter beiseite gelegt, Rest fein geschnitten	Volg Tipp: Frische Beeren durch dieselbe Menge Tiefkühl-Himbeeren ersetzen.
50 g	Schokolade weiss mit Kokos, klein gewürfelt	
3 EL	Kokosraspeln, geröstet.	