Herbst – Menue 23. 10. 2026

*

Crostini mit Ricotta-Kräuter-Creme

*

Herbstsalat mit Trauben

*

Crevetten -Süppchen

*

Ossobuco alla milanese

mit sämigem Safranrisotto

*

Zwetschgencreme

Weisswein
SAUVIGNON BLANC
Collection Gries
Graf Huyn

Rotwein
STELLA D'ORO
Negroamaro di Salento
Barrique

Urs/Rolf 23.10.2026

Crostini mit Ricotta-Kräuter-Creme

ERGIBT 8–12 Stück
VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
KOCH-/BACKZEIT: 5 Minuten

1 kleine Frühlingszwiebel
1 kleine Handvoll Rucola, ca. 20 g
½ Bund Petersilie
1 Tomate, ca. 100 g
100 g Ricotta
2 Esslöffel frisch geriebener Parmesan
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8–12 Scheiben Baguette, je nach Grösse
Petersilienblättchen zum Garnieren



1 Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Rucola und Petersilie fein hacken. Die Tomate in kleine Würfel schneiden.
2 Ricotta, Parmesan und Olivenöl verrühren. Frühlingszwiebel, Kräuter und Tomate untermischen und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3 Vor dem Servieren die Baguettescheiben im Toaster oder im Backofen bei 250 Grad auf der mittleren Rille knusprig rösten. Die Scheiben mit der Ricottacreme bestreichen und mit Petersilie garnieren.

TIPP
Besonders aromatisch schmecken die Crostini, wenn man sie vor dem Rösten auf der einen Seite mit etwas Olivenöl bestreicht.

Urs/Rolf 23.10.2026

Herbstsalat mit Trauben

Zutaten

50 g	rosa Trauben
2 EL	Kaffeerahm
2 EL	Senf
4 EL	Öl, z. B. Traubenkernöl
4 EL	Condimento bianco
	Salz
	Pfeffer
6 Tranchen	Bauernspeck
200 g	kernlose Trauben
100 g	Jungblattsalat
50 g	Tête-de-Moine-Rosetten

So gehts

Zubereitung: ca. 20 Minuten

1. Rosa Trauben mit Kaffeerahm und Senf fein pürieren. Öl dünnstrahlig dazugiessen und alles zu einem Dressing mixen. Essig dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Speck ohne Fett knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

3. Trauben nach Belieben halbieren oder ganz lassen.

4. Salat anrichten. Mit Dressing beträufeln und mit Trauben, Käse-Rosetten und Speck servieren.



Urs/Rolf 23.10.2026

Crevetten - Süppchen

35 Min.

1	Zwiebeln	Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Chili längs aufschneiden, entkernen.
1	Knoblauchzehe	
½	roter Chili	
1 EL	Olivenöl	Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili ca. 2 Min. andämpfen. Gin beigeben, vollständig einkochen. Prosecco dazugiessen, auf die Hälfte einkochen. Pelati, Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 20 Min. köcheln. Suppe pürieren, würzen.
1 EL	Gin *oder Wodka*	
1 dl	Prosecco	
½ Dose	Pelati *(ca. 400 g)*	
3 dl	Gemüsebouillon	
1 dl	Rahm	
	Salz, Pfeffer, *nach Bedarf*	
1 EL	Olivenöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kardamomkapseln zerstossen. Crevetten beidseitig je ca. 2 Min. braten. Kardamom kurz mitbraten, würzen. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, von der Hälfte den Saft dazupressen, Rest in Schnitze schneiden. Suppe anrichten, Crevetten und Limettenschnitze mit dem Koriander darauf verteilen.
½ TL	Kardamomkapseln	
4	geschälte rohe Crevettenschwänze	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
1	Limette	
2	Zweiglein Koriander	



Urs/Rolf 23.10.2026

Ossobuco alla milanese
mit sämigem Safranrisotto

ZUTATEN für 4 Personen

4 Haxen vom Schweizer Kalb à je ca. 250 g
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Rüebli
1 Stange Lauch
2 Stängel Staudensellerie
2 EL Bratbutter
2 EL Mehl
5 dl trockener Rotwein
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 Bund Peterli
1 Bio-Zitrone
5 EL Olivenöl
1 Schalotte
200 g Risottoreis
2 dl trockener Weisswein
1 Briefchen Safran, gemahlen
5 dl Gemüsebouillon
40 g Sbrinz, fein gerieben
30 g Butter



ZUBEREITUNG

1. Bindegewebe der Kalbshaxen rundherum mehrfach einschneiden. Haxen mit etwas Küchenschnur binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Zwiebeln schälen, fein würfeln, einen Drittel der Knoblauchzehen schälen und grob zerdrücken. Rüebli, Lauch und Stangensellerie waschen, fein schneiden. Bratbutter in einem Bräter auf hoher Stufe erhitzen. Kalbshaxen im Mehl wenden und ca. 2–3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

3. Vorbereitetes Gemüse im Bratfett glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen. Lorbeer und Rosmarin zugeben, etwas reduzieren, Tomaten zugeben, alles einmal aufkochen lassen. Haxen wieder dazugeben und mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 90 Minuten schmoren lassen. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden.

4. Für die Gremolata Peterli fein hacken, Zitrone heiss abwaschen, Schale abreiben, einen weiteren Drittel der Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Alles mit etwa der Hälfte des Olivenöls mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Beiseitestellen.

5. Für den Reis Schalotte und restlichen Knoblauch schälen und fein hacken. Beides im restlichen Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis zugeben und unter Rühren ebenfalls glasig dünsten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen, einkochen lassen, dann mit der anderen Hälfte des Weins wiederholen. Safran zugeben.

6. Nun nach und nach immer so viel Bouillon zugeben, dass der Reis leicht bedeckt ist. Unter Rühren ca. 20–25 Minuten köcheln lassen, bis der Reis cremig ist. Sbrinz mit der Butter unter den Reis mischen.

7. Ossobuco mit Gremolata und Risotto servieren.

Urs/Rolf 23.10.2026

Zwetschgencreme

Für 4 Gläser von je ca. 3 dl

700 g Zwetschgen **3 EL Zucker** **1 EL Wasser**	Zwetschgen halbieren, mit dem Zucker und dem Wasser zugedeckt in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. sehr weich kochen, auskühlen.
150 g Rahmquark 2 DL Rahm 3-4 Meringue-Schalen	Quark mit dem Rahm knapp steif schlagen, abwechslungsweise mit dem Kompott in die Gläser verteilen. Meringue-Schalen zerbröckeln, darauf verteilen.



Urs/Rolf 23.10.2026