



Kochabend, 10. April 2026



Apéro	Alaska Rotlachsbrötli
Vorspeise	Frischkäse-Paprika-Schiffchen im Speckmantel
Zwischengang	Spaghetti alle vongole by Andreas Caminada
Hauptgang	geschmorte Lammhaxen und Polenta
Dessert	gebrannte Creme klassisch
Weisswein	Sauvignon Blanc Nadine Saxer
Rotwein	Clos D'Agnon 2016 Magnum
Kü-Chef	Max Keller
Gehilfe	Markus Schicker

## **Frischkäse-Paprika- Schiffchen im Speckmantel**



Die Paprikaschoten putzen und längs vierteln, sodass kleine "Schiffchen" entstehen. Frischkäse, einen guten Esslöffel Creme Fraiche und gepressten Knoblauch in einer Schüssel zu einer cremigen Masse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikaviertel mit der Frischkäse-Creme befüllen, sodass nichts an den Seiten überläuft. Jedes Schiffchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen, bis der Speck schön knusprig ist. Je nach Ofen kann die Backzeit ein wenig variieren. Man kann gut einen Teil des Frischkäses durch Schafskäse oder Feta ersetzen. Auch frische Kräuter können nach Belieben zu der Frischkäsemasse hinzugefügt werden. Die Knoblauchmenge kann ebenfalls nach persönlichem Geschmack erhöht werden.

Eine leckere Beilage, auch für Fingerfood-Buffets gut geeignet.

### **Zutaten für 5. Portionen:**

5	Paprikaschote(n)bunt gemischte
350 g	Frischkäse
2 grosse	Knoblauchzehe (n)
10 Scheiben	Bacon dünn geschnittene
	Salz und Pfeffer

## Spaghetti alle vongole by Andreas Caminada

### Zutaten für 5 Personen

400 g Spaghetti  
1 kg Venusmuscheln  
250 ml Weisswein  
50 ml Noilly Prat  
2 Schalotten  
6 Knoblauchzehen  
1 Peperoncini  
100ml Olivenöl  
50 g Butter  
1/2 Bund Petersilie  
2 Zweige Estragon  
2 Zweige Basilikum  
4 Zweige Dill  
16 Datteltomaten, geschält  
10 getrocknete Tomaten  
Salz Pfeffer

---



### Zubereitung

1. Schalotten und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Kräuter hacken.
2. Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Muscheln dazugeben. Einen Teil der Schalotten und den Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen und Deckel auf die Pfanne geben. Die Muscheln ca. zwei Minuten köcheln lassen, danach abseihen (die Muscheln sollten nun alle geöffnet sein. Geschlossene Muscheln auslesen

und entsorgen), den Kochsud auffangen und etwas einreduzieren lassen, dann mit der Butter emulgieren.

3. Olivenöl erhitzen, die vorbereiteten Tomaten darin mit den restlichen Schalotten und dem Knoblauch andünsten. Die gehackten Kräuter dazugeben und den Muschelsud aufgiessen. Mit Peperoncini und Zitronenzesten verfeinern.
4. Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen, abgiessen und mit den Muscheln zurück in den Sud geben. Durchschwenken und sofort servieren.

## Geschmorte Lammhaxen



### Zutaten:

5 Lammhaxen  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Olivenöl  
100 g Rüebli  
100 g Lauch  
70 g Sellerie  
70 g Zwiebeln  
6 Knoblauchzehen, ganz, geschält  
30 g Ingwer, frisch, geschält, fein gewürfelt  
1/2 TL Pfeffer, schwarz  
1 TL Kümmel  
6 Thymianzweiglein  
3 Lorbeerblätter, frisch  
2 Zweige Rosmarin  
etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone  
3 dl Rotwein  
1/2 l Lammfond

## Zubereitung

1. Lammhaxen 60 Minuten vor dem Anbraten Raumtemperatur annehmen lassen.
2. Den Bratofen auf 180 Grad aufheizen.
3. Die Haxen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gewürze ein wenig einmassieren.
4. Die Haxen in der Schmorpfanne rundum im Olivenöl in ca. 8 Minuten anbraten. Aus dem Schmortopf heben und in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Das überschüssige Fett aus der Pfanne leeren, dann die gewürfelten Gemüse bis und mit Zitronenschale in die Pfanne geben. Alles gut anziehen und unter öfterem Wenden fast dunkelbraun karamellisieren.
6. Mit dem Rotwein ablöschen, die Haxen auf das Gemüsebett legen und mit so viel Lammfond auffüllen, dass dieser auf halber Höhe der Haxen steht. Auf dem Herd zum Köcheln bringen. Dann zugedeckt in den Bratofen schieben. Während 2 Stunden köcheln. Ab und zu den Flüssigkeitsstand kontrollieren. Dieser sollte nie unter die halbe Höhe der Haxen fallen.
7. Die weich geschmorten Haxen vorsichtig aus der Sauce heben. In einer passenden Schüssel deponieren und mit Klarsichtfolie bedecken, damit sie nicht antrocknen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und auf die gewünschte Saucenkonsistenz einkochen. Abschmecken.
8. Je eine Lammhaxe auf einem flachen, heißen Teller anrichten. Zum Beispiel mit Kartoffelstock begleiten und bei Tisch die Haxe mit genügend Sauce nappieren.

## Gebrannte Crème klassisch

### Zutaten

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Für 5 Personen

Klarsichtfolie



125 g	Zucker
0,5 dl	Wasser
0,5 dl	Wasser, heiss
6, dl	Milch
1¼ gehäufter EL	Maisstärke
3	Eier

Garnitur:

2 dl	Rahm, flaumig geschlagen
	einige Caramels, fein gehackt