



Menü vom 9. März 2026

Mango-Carpaccio mit Burrata

Schweins-Involtini an Pfifferlingsauce
mit Spätzli

Kokosküchlein
mit Ananas und Granatapfel

Mango-Carpaccio mit Burrata

Zubereitungszeit ca. 20 Min

Zutaten für 4 Personen / Zubereitung



Dressing:

2 EL Limettensaft
1½ EL Sonnenblumen-/Rapsöl
1½ EL Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Limettensaft, Öl und Sweet Chili Sauce in ein Schälchen geben, verrühren, würzen.

1 Mango

Mango schälen, Stein herauslösen und in dünne Scheiben schneiden.
Die Mangoscheiben auf 4 Tellern anrichten.

200 g Burrata

Burrata zerzupfen und auf den Mangoscheiben verteilen.

4 Zweiglein (Thai-)Basilikum

(Thai-)Basilikum fein schneiden und über den Mangoscheiben und der Burrata verteilen.

Das vorbereitete Dressing gleichmässig über das Carpaccio träufeln.

Schweins-Involtini an Pfifferlingsauce

Zubereitungszeit ca. 1 h 15 min

Zutaten für 4 Personen / Zubereitung



Involtini

1 mittlere bis grosse Zwiebel
1 EL Sonnenblumen-/Rapsöl

Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer Bratpfanne im Öl glasig andünsten.

1 Apfel

Apfel waschen, halbieren, entkernen und in feine Stifte schneiden.

½ Bund Thymian

Thymian abzupfen und hacken.

400 g Pfifferlinge oder
Eierschwämmli

Pilze rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Zur Seite stellen.

8 Plätzli (je 75 g) vom Stotzen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL grober Senf
16 Scheiben Speck

Plätzli flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Mit Zwiebeln, Apfelstiften und der Hälfte des Thymians belegen und aufrollen. Mit Speck umwickeln und den Speck mit Zahnstocher fixieren.

1 EL Sonnenblumen-/Rapsöl

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Involtini rundherum etwa 8 Minuten braten, herausnehmen und in Alufolie wickeln.

2 dl Rindsbouillon

Die Pilze im Bratensatz anbraten. Mit Bouillon ablöschen und 2 Minuten kochen lassen.

1 dl saurer Halbrahm
2 TL Speisestärke
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Sauerrahm und Stärke verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Restlichen Thymian und Involtini der Sauce beifügen, alles nochmals gut heiss werden lassen.

Mit Spätzli anrichten und servieren.

Spätzli:

400 g Knöpflimehl
1 TL Salz
4 Eier
2 dl Milch
Muskat

Mehl, Salz, Eier, Milch und etwas Muskat in einer Schüssel zu einem glatten Teig schlagen und diesen zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser aufkochen.

2 EL Butter

Butter in einer Pfanne schmelzen, aber nicht zu heiss werden lassen!

Den Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb ins kochende Wasser drücken.
Wenn die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und in die Pfanne mit der Butter geben.
zugedeckt warm stellen.

Kokosküchlein mit Ananas und Granatapfel

Zubereitungszeit ca. 1 h 15 min

Zutaten für 4 Personen / Zubereitung



80 g Kokosraspel
5 EL Zucker
1 dl Wasser
2 Kardamomkapseln
1 Zimtstange

Kokosraspeln und alle Zutaten bis und mit Zimtstange in einer Pfanne mischen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren und ca. 8 Minuten rührbraten. Füllung etwas abkühlen lassen, dann Kardamom und Zimt entfernen.

1 Ei verklopft

Das Ei daruntermischen.

250g Blätterteig

Blätterteig ausrollen und je 8 Teigrondeellen von ca. 7 cm und 9 cm Durchmesser ausstechen. Die kleineren Rondenellen mit einer Gabel dicht einstechen.

Die grösseren Teigrondeellen in die gefettete Form hineinlegen und den Boden mit einem Zahnstocher dicht einstechen.

Die vorbereitete Füllung gleichmässig auf den grösseren Teigrondeellen verteilen und glattstreichen. Die vorstehenden Teigländer über die Füllung legen.

1 Eiweiss, verklopft

Teigländer ringsum mit Eiweiss bestreichen, mit den kleinen Teigrondeellen bedecken und die Ränder andrücken.

1 Eigelb, verklopft

Kokosküchlein mit Eigelb bestreichen und mit dem stumpfen Ende eines Holzstäbchens ein rautenförmiges Muster einzeichnen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten (220°C Ober-/Unterhitze) Ofens 15 bis 20 Minuten backen.

Küchlein vorsichtig vom Rand lösen, herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.

Ananas
Granatapfel

Exotische Früchte vorbereiten und mit den noch lauwarmen Kokosküchlein anrichten.

Rezeptidee von Betty Bossi