

Eier-Radieschen-Carpaccio

Schnitzel Valaisanne mit Steinpilzrisotto

Dunkle Toblerone Mousse

---

## Eier-Radieschen Carpaccio

### Zutaten für 4 Personen

4 EL Sesam  
2 Bund Schnittlauch  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Olivenöl  
2 EL Sesamöl  
160 gr Mayonaise  
Salz/ Pfeffer event Kräutersalz  
*6 gekochte Eier*  
*8 Radieschen*

### Zubereitung

Sesam ohne Fett leicht rösten, beiseite stellen  
Schnittlauch fein schneiden, etwas für die  
Garnitur beiseite stellen  
Restlichen Schnittlauch, Zitronensaft, Olivenöl  
und die Hälfte des Sesamöls in einem hohen  
Gefäss mit Stabmixer fein pürieren, mit der  
Mayonaise mischen,  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken  
Eier in Scheiben schneiden  
Radieschen hobeln

Schnittlauchmayonaise auf Teller ausstreichen, Eischeiben darauf auslegen, Radieschen darauf  
verteilen. Restliches Sesamöl darüber träufeln, event würzen und mit beiseite gestelltem  
Sesam und Schnittlauch bestreuen.

---

## Schnitzel Valaisanne

4 Schweinsplätzli a ca 150 gr, vom Metzger zum Füllen aufschneiden und flach klopfen lassen.  
Mit scharfem Senf innen bestreichen.

### Füllung

8 Dörraprikosen  
2 EL Weisswein

hacken, in eine kleine Schüssel geben  
beigeben, Aprikosen ca 10 Min marinieren

1 Teelöffel Butter  
1 Tranche Schinken (ca 50 gr)  
Klein gewürfelt  
2 EL glattblättrige Petersilie gehackt

in einer Bratpfanne warm werden lassen

andämpfen, herausnehmen, abkühlen  
Und zu den Aprikosen geben

2 EL Pinienkerne, gehackt  
1 Tranche Raclettekäse (ca 50gr)  
Klein gewürfelt

darunter mischen, Plätzli damit füllen, mit  
mit Zahnstocher verschliessen

Mit Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je ca 5 Min braten. Würzen und anrichten

## Steinpilzrisotto

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen

### Risotto

1EI Butter  
1 Zwiebel gehackt  
300 gr Risottoreis  
einkochen  
1dl Weisswein  
9 dl Gemüsebouillon  
25 gr getrocknetenSteinpilze

Butter in einer Pfanne wärmen,Zwiebel andämpfen  
Reis begeben,unter Rühren dünsten bis er glasig ist.  
Weisswein dazu giessen,fast vollständig  
Pilze begeben  
Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach  
dazugiessen.Ca 20 Min köcheln bis der Reis  
cremig und al dente ist.

40gr geriebener Parmesan  
2 EI Butter  
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Butter und Parmesan darunter rühren.Würzen

---

## Toblerone-Mousse

### Zutaten ( Für 4 Personen)

150 gr Toblerone  
1 frisches Ei  
1 EI Puderzucker  
2 dl Vollrahm

### Und so wird's gemacht

- 1.Schokolade fein hacken,in eine dünnwandige Schüssel geben und über das nur leicht siedende Wasserbad hängen,Schüssel darf Wasser nicht berühren.Schokolade schmelzen, glatt rühren.
- 2.Ei und Puderzucker in einer Schüssel gut verühren,weiterrühren bis die Masse heller ist.Schokolade darunter rühren.
3. Rahm steif schlagen,sorfältig unter die Masse ziehen.IN KÜHLSCHRANK Stellen und fest werden lassen. Anschliessend mit einem heiss ab-gespülten Esslöffel abstechen.

En Guete wünscht Tisch 3 GR