

Vorspeise: Nüsslisalat mit Croutons / Speck / Ei

Hauptgang: Flunderröllchen mit Peperoni und Kürbisrisotto



Flunderröllchen

Zutaten (für 4 Personen)

600 – 800 g Flunderfilets
25 g geriebener Sprinz
Salz / Pfeffer aus der Mühle

2 rote und 1 gelbe Peperoni
25 g Butterflöckli
Oel zum Anbraten

Füllung :

150 g Frischkäse mit Pfeffer (Boursin) 1 – 2 EL Crème fraîche
½ rote Peperoni (kleine Würfeli) 1 Zwiebel, fein gehackt

Zubereitung

- Eine halbe rote Peperoni in Würfeli schneiden und beiseite stellen. Den Rest der Peperonis in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden und in der heissen Bratpfanne kurz anbraten, würzen und 2/3 in der eingebutterten Form verteilen

Füllung:

- Beiseite gestellte Peperoniwürfeli, Frischkäse + Crème fraîche und Zwiebel gut vermischen
- Flunderfilets salzen und die Füllung auf der Hautseite der Filets streichen, satt aufrollen, mit dem Verschluss nach unten in die Form schichten, restliche Peperoni darauf verteilen
- Sprinz und Butterflöckli darüber verteilen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen gratinieren



Kürbisrisotto

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Kürbis
1 ½ EL Olivenöl

1 Zwiebel
350 g Risottoreis

9 dl Gemüsebouillon (heiss)
40 g geriebener Sbrinz

50 g Butter
Salz, Pfeffer (nach Bedarf)

Zubereitung

1. **Kürbis** schälen, entkernen, in Würfel (ca. 2 cm) schneiden. Zwiebel fein hacken. Öl in der Pfanne warm werden lassen. Kürbis und Zwiebel ca. 3 Minuten andämpfen. Reis begeben und unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
2. **Bouillon** unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Butter und Käse darunter rühren, würzen

En Guete wünscht Tisch 2 / Gebi