



TOMATENBROT

(4 Personen)

Käsemasse:

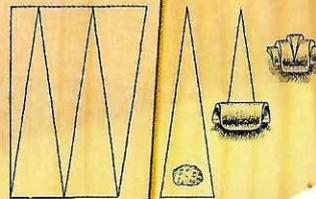
450 g Doppelrahm-Frischkäse (65% F.i.T.)
 80 g Greyerzer, gerieben
 3-4 Esslöffel Rotweinessig oder Balsamico
 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
 1 Bund Basilikum, gehackt
 Salz, Zitronenpfeffer, Cayenne-Pfeffer

4 Scheiben Bauernbrot (ca. 1 cm dick)
 30 g Butter
 3-4 Fleischtomaten, in Scheiben geschnitten
 Salz, Pfeffer
 2 Zweige Basilikum, in Streifen geschnitten

Sämtliche Zutaten für die Käsemasse zusammen vermischen. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und die Käsemasse darauf verteilen. Mit den Tomatenscheiben belegen, würzen und mit Basilikum bestreuen.

LACHSGIPFELI (4-6 Personen)

Sämtliche Zutaten für die Füllung zusammen vermischen. Den Blätterteig 2 mm dick auswallen, und zwar in zwei 35 x 25 cm grosse Rechtecke. Anschliessend 7 cm breite und 25 cm lange Dreiecke ausschneiden. Einen Teelöffel Füllung auf jedes Dreieck geben und von der kurzen Seite her gegen den Spitz satt aufrollen. Auf ein kalt abgspültes Blech legen, mit Ei bestreichen und 15 Minuten kühlstellen. Anschliessend im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.



Füllung:

200 g frisches Lachsfilet, gehackt
 80 g Sbrinz, gerieben
 1 Schalotte, gehackt
 1 Zweig Dill, gehackt
 2 Esslöffel Doppelrahm
 Zitronenpfeffer, wenig Salz
 wenig abgeriebene Zitronenschale
 500 g Blätterteig
 1 Ei, verquirlt

