

## Rezept für 4 Personen



## ZUBEREITUNG

### Zutaten Bûezer Cordon Bleu

4 Cervelats  
120 g Gruyère, in schmale lange Scheiben  
geschnitten  
8 Getrocknete Aprikosen  
8 Tranchen Bauernspeck

### Zutaten Hörnlisalat

400 g Hörnli, bissfest gekocht  
1 Avocado  
1 Rote Peperoni  
1 Frühlingszwiebel  
100 g Naturjoghurt  
100 g Sauerrahm  
3 EL Weisser Balsamico  
2 EL Olivenöl  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung Bûezer Cordon Bleu

Cervelats längs halbieren. Mit Käse und je 2 Aprikosen belegen und mit zweiter Wursthälfte bedecken. Speck um die Cervelats wickeln und ca. 10 Minuten grillieren oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220° C backen.

### Zubereitung Hörnlisalat

Die Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und würfeln. Die Peperoni waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und mitsamt Grün in feine Ringe schneiden. Für das Dressing Joghurt, Sauerrahm, Balsamico, Olivenöl und Senf gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing an die Hörnli, Avocado, Peperoni und Frühlingszwiebeln geben und alles gut mischen.

### **Zutaten Maiskolben mit Spezialbutter**

2 Maiskolben, vorgegart, halbiert  
Etwas Rapsöl  
Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle  
150 g Butter, weich  
1 Knoblauchzehe, durchgepresst  
2 Sardellenfilets, fein gehackt  
1 Schalotte, klein gewürfelt  
1 Bund Basilikum und 1/2 Bund Petersilie,  
grob gehackt  
1 TL Senf  
1 EL Zitronensaft und 1 TL Orangensaft  
2 bis 3 Spritzer Tabascosauce  
1 Msp. Paprikapulver  
1 Spritzer Worcestersauce  
1 Schuss Cognac  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung Maiskolben mit Spezialbutter**

Maiskolben mit Rapsöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend ca. 10 Minuten grillieren. Für die Kräuterbutter die Butter luftig aufschlagen. Alle Zutaten unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumbutter auf eine Folie geben, zu einer Wurst einrollen, im Kühlschrank fest werden lassen. Maiskolben mit Kräuterbutter servieren.