



Bread Sticks

Gebratene Crevetten

Kalbssteak mit Morcheln & Spargeln

Rhabarberköpfl



Bread Sticks

Ergibt ca. 10 Stück

500g Fertig-Pizzateig

50 g entsteinte schwarze Oliven

150 g Mozzarella

2 EL Oreganoblättchen

1 EL Olivenöl

auf wenig Mehl quadratisch ca. ½ cm dick auswallen

grob hacken

grob gerieben

fein gehackt, auf der einen Teighälfte verteilen, freie Teighälfte darüber legen, mit dem Wallholz leicht darüber wallen. Teig quer in ca. 10 Streifen schneiden, diese zu daumendicke

Rollen drehen und um je ein Holzspiesschen wickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

bestreichen

bestreichen

Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Als Beilage zu grilliertem Fleisch, Geflügel oder Gemüse servieren.



Gebratene Crevetten auf Gurkenscheiben mit Avocadoschaum

Vorspeise für 4 Personen

Avocadoschaum:

- 1 EL Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
- ½ unbehandelte Zitrone, nur Saft
- 1 reife Avocado
- 3 EL Crème fraîche
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Salz, nach Bedarf



Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Schalotten andämpfen. Weisswein, Bouillon und Zitronensaft dazugiessen, auf die Hälfte einkochen. Avocado halbieren, Fruchtfleisch herauslösen, mit einer Gabel zerdrücken, zusammen mit der Crème fraîche in ein Mixglas geben, würzen, pürieren. Heisse Reduktion dazugiessen, schaumig schlagen.

Crevetten:

- 1 EL Olivenöl
- 12 geschälte rohe Crevettenschwänze, Darm entfernt
- 1 Gurke, geschält, in ca. 3mm dicke Scheiben
- 3 EL Dill, zerzupft
- ¼ TL Salz
- ½ unbehandelte Zitrone, halbiert, in Scheiben

Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Crevetten ca. 3 Min. braten.

Servieren:

Gurkenscheiben auf Teller verteilen, Dill darüber streuen, salzen. Crevetten darauf legen, mit Zitrone und Avocodoschaum garnieren. Restliche Avocado dazuservieren.

Kalbssteak mit Morcheln und Spargeln

Für 4 Personen

40 g gemischte Kräuter, z.B. Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Petersilien
½ Knoblauchzehe
200 g Magerquark
2 EL halbscharfer Senf
4 EL Mayonnaise
Worcestershire-Sauce zum Abschmecken
Salz, Pfeffer
300-400g frische Morcheln
1 kg weiße Spargeln
4 Kalbssteak à ca. 200 g
1 EL Zucker
Olivenöl zum Braten und Beträufeln

Wenig Kräuter für die Garnitur beiseite legen. Rest mit Knoblauch fein hacken. Mit Quark, Senf und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Morcheln in Stücke schneiden. Mit kaltem Wasser gründlich abbrausen. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Spargeln von Köpfchen weg schälen. Harte Enden wegschneiden. Steaks temperieren. Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Reichlich Wasser aufkochen. 1 EL Salz und Zucker dazugeben. Spargeln dazugeben. Schwach köchelnd weich kochen (ca. 20-30 Minuten.). Wenig Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Herausheben. Mit Alufolie abdecken und bis zum servieren im Ofen ruhen lassen. Die Morcheln im Bratsatz mit wenig Öl 5-6 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren die Spargeln aus dem Wasser heben. Abtropfen lassen. Mit wenig Öl beträufeln. Steaks nach Belieben tranchieren. Alles mit Morcheln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Kräutersauce separat dazureichen.



Rhabarberköpfli mit Erdbeeren

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit

Ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Für 4 schmale Tassen von je ca. 2 dl, kalt ausgespült

300 g Rhabarber

in ca. 1 cm dicke Scheiben

3 EL Grenadinesirup

1 TL Zitronensaft

4 Blatt Gelatine

ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt,
abgetropft

300 g Quark, (z.B. Bio-Quark $\frac{3}{4}$ -fett nature)

75 g Zucker

150 g Butterblätterteig

2 EL Zucker

250 g Erdbeeren

in Vierteln oder Achteln, je nach Grösse

2 EL Zucker

2 EL Prosecco

Rhabarberköpfli:

Rhabarber mit Sirup und Zitronensaft in einer Pfanne mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. weichköcheln, pürieren. Gelatine zum Rhabarberpüree geben, auflösen. Püree abkühlen, dann kühl stellen, bis es am Rand leicht fest ist, glatt rühren. Quark und Zucker begeben, mischen, in die vorbereiteten Tassen verteilen. Im Kühlschrank zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.



Blätterteigstangen:

Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 2 mm dick auswallen, mit Zucker bestreuen, noch einmal mit dem Wallholz darüber wallen. Teig auf einen mit Backpapier belegten Blechrücken legen, längs in 8 Streifen schneiden. Streifen einzeln verdrehen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen:

Ca. 10 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Erdbeeren:

Mit Zucker mischen.

Servieren:

Tassen kurz in heissem Wasser tauchen, Köpfli mit einer Messerspitze sorgfältig vom Tassenrand lösen, auf Teller stürzen. Prosecco zu den Erdbeeren geben, mischen, auf Teller verteilen.