



REZEPT APRIL 2009



FRÜHLINGSSPIESSCHEN MIT BRIE

RÜEBLISUPPE MIT BESCHWIPSTEN DÖRRTOMATEN

SPINATSALAT AN ROHSCHINKEN-DRESSING

RINDSHUFTPLÄTZCHEN AN ROTER KNOBLAUCHSAUCE

ORANGENRING AUX AMANDES

*von Edith und Brigitt*

## FRÜHLINGSSPIESSCHEN MIT BRIE

Für 6 Personen

### ZUTATEN

**Holzspiesschen**

**200 g Brie**

**gemischte Kräuter, z.B. Löwenzahn, Sauerampfer,**

**Zitronenmelisse**

**essbare Blumen, z.B. Rosenblätter oder**

**Gänseblümchen**

**Pfeffer-Honig:**

**4 EL flüssiger Honig**

**1 TL gemischter Pfeffer, grob zerstossen**

1. Den Käse in Würfel schneiden, mit Kräutern und Blüten auf Holzspiesschen stecken.
2. Honig und Pfeffer vermischen, zum Käse servieren
3. Jeder Gast träufelt sich mit Hilfe eines Löffelchens oder Spiesschens nach Belieben Pfeffer-Honig über den Käse.
4. Frühlingsspiesschen mit Brie können auch als Käse-Dessert serviert werden.



# RÜEBLISUPPE MIT BESCHWIPPSTEN DÖRRTOMATEN

Für 4 Personen

## ZUTATEN

**8 Stück Dörrtomaten, in Öl eingelegt**

**1 Esslöffel Gin**

**4 Stück Rüebli, mittel**

**1 Stück Kartoffel, mittel**

**1 Stück Zwiebel, klein**

**1 Esslöffel Butter**

**8 dl Gemüsebouillon**

**4 Stück Thymianzweige**

**1 dl Rahm**

**Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle**

**Thymianblättchen, nach Belieben zur Garnitur**



## ZUBEREITUNG

1. 4 Dörrtomaten in kleine Würfelchen schneiden und mit dem Gin mischen. Beiseite stellen.
2. Restliche Tomaten in Streifen schneiden. Rüebli und Kartoffel schälen und würfeln. Zwiebel hacken.
3. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel darin glasig braten. Dörrtomatenstreifen, Rüebli und Kartoffeln beifügen und mit der Bouillon auffüllen. Die Thymianzweige dazulegen. Alles zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Thymianzweige entfernen und die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren; wenn nötig mit Bouillon oder Wasser verdünnen. Den Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Suppe in Tassen oder tiefen Tellern anrichten, die „beschwippsten“ Dörrtomatenwürfelchen darauf verteilen und nach Belieben mit etwas Thymianblättchen garnieren.

# SPINATSALAT AN ROHSCHINKEN-DRESSING

Für 4 Personen

## ZUTATEN

### ROHSCHINKEN-DRESSING

**80 g Rohschinken**

**1 Knoblauchzehen**

**8 Esslöffel Olivenöl**

**0.5 dl Weisswein**

**2 Esslöffel Zitronensaft**

**2 Esslöffel Weissweinessig**

**Salz, Pfeffer, aus der Mühle**

**1 Prise Zucker**

### SALAT

**2 Esslöffel Pinienkerne**

**250 g Champignons**

**1 Esslöffel Olivenöl**

**250 g Spinat, zart, jung, Salatspinat**

**1 Stück Zwiebel, klein, rot**

## ZUBEREITUNG

**1.** Für das Dressing den Rohschinken hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls hacken.

**2.** In einer beschichteten Bratpfanne 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Den Rohschinken darin knusprig braten. Am Schluss den Knoblauch dazu streuen und kurz mit rösten. Mit dem Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Pfanne vom Feuer nehmen und Zitronensaft, Essig sowie das restliche Öl beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Abkühlen lassen.

**1.** Für den Salat eine Bratpfanne leer erhitzen und die Pinienkerne darin ohne Fettzugabe rösten.

**2.** Die Champignons in dicke Scheiben schneiden. Im heissen Olivenöl kräftig anbraten; ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Abkühlen lassen.

**3.** Den Spinat gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel in hauchdünne Ringe schneiden.



Den Spinat in tiefen Tellern anrichten. Champignons, Zwiebel und Pinienkerne darüber verteilen und alles mit dem Rohschinken-Dressing beträufeln.

# RINDSHUFTPLÄTZCHEN AN ROTER KNOBLAUCHSAUCE

Für 4 Personen

## ZUTATEN

- 6 Stück Knoblauchzehen**
- 1 Stück Peperone, rot**
- 1 dl Olivenöl**
- 200 g Pelatitomaten, gehackt, aus der Dose**
- 2 Esslöffel Mandelblättchen**
- 1 Esslöffel Paniermehl**
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle**
- 1 Prise Cayennepfeffer**
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig**
- 8 Stück Rindsplätzchen, klein, von der Huft**
- 3 Esslöffel Olivenöl, zum Braten**
- 0.5 dl Portwein, rot**



## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Knoblauchzehen schälen und hacken. Den Peperoni halbieren, entkernen, dann in kleine Würfelchen schneiden.
- 2.** In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch darin hellgelb dünsten. Die Peperoniwürfelchen beifügen und kurz mitdünsten. Dann die Pelatitomaten beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 15 Minuten leise kochen lassen.
- 3.** Die Gemüsesauce mit den Mandelblättchen und dem Paniermehl in einen hohen Becher geben und nicht zu fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Petersilie fein hacken und untermischen. Wird die Sauce nicht sofort verwendet, nicht kühl stellen, sondern bei Zimmertemperatur stehen lassen, sonst verliert sie an Aroma!
- 4.** Die Rindshuftplätzchen mit Salz und Pfeffer würzen. Im sehr heißen Olivenöl auf der ersten Seite 1 Minute kräftig braten, dann die Hitze etwa auf die Hälfte reduzieren und das Fleisch je nach Dicke und gewünschter Garstufe (blutig oder rosa) auf der zweiten Seite noch 1½ –2 Minuten fertig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- 5.** Den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen und auf 2 Esslöffel einkochen lassen. Zur Knoblauchsauce geben und diese dekorativ über die Rindshuftplätzchen verteilen.

## ORANGENRING AUX AMANDES

### MASSE

15 g Zucker

4 Eigelb

rühren bis die Masse hell ist

2 Orangen nur abgeriebene Schale

2- 3 Tropfen Bittermandelaroma

darunter rühren

4 Eiweiss

1 Prise Salz

1 Teelöffel Backpulver

zusammen steif schlagen

125 g Mandeln gemahlen

5 Esslöffel Mehl

Mischen und lagenweise mit dem Eischnee auf die gerührte Masse geben, mit dem Gummischaber vorsichtig darunterziehen und in die vorbereitete Form füllen.

### BACKFORM

Die Masse ist für eine Ringform von ca. 22 cm Durchmesser berechnet. Die Form sehr gut einfetten und bemehlen, beschichtete Formen nur einfetten.

### BACKE

35 – 45 Minuten (je nach Form) auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

### GUSS

2 dl Orangensaft

1-2 Esslöffel Puderzucker

2 Esslöffel Grand Marnier oder Cointreau

alles gut verrühren. Den Mandelring auf der Form lösen, gleich wieder zurück in die Form geben und noch warm mit dem Saft begiessen. Kühl aufbewahren.

