



Rezept Mai 2009

Italienische grillierte Gemüse auf Brot
Prosecco

Salat im Pasta-Körbli

Spargeln mit Bärlauchsauce

Rindshuftstreifen auf Tomatensauce
Kartoffeln-Kohlrabi-Gratin

Finnische Beerenschnitten

Vino Nobile di Montepulciano 2005



Claudia und Beatriz

Salat im Pasta-Körbli (Zutaten für 12 Personen):

Pasta-Körbli

3 Rollen Pastateig
75 g geriebener Sbrinz

Zubereitung: Pastateige entrollen, Sbrinz darauf verteilen, mit dem Wallholz einwallen. Teige in je 4 Rechtecke schneiden, mit dem Sbrinz nach oben in die Förmchen legen.
Backen: Ca. 9 Min. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Auf einem Gitter auskühlen, aus der Form nehmen.

Käse-Salatsauce

3 TI Senf
9 EI Aceto balsamico bianco
1.5 dl Rapsöl
9 EI geriebener Sbrinz
½ TI Salz
Wenig Pfeffer

Zubereitung: Alle Zutaten bis und mit Sbrinz mit dem Mixstab pürieren, würzen.

Salat

270 g Salat
1,5 Bund Radiesli, geviertelt
6 hart gekochte Eier, geviertelt
75 g Baumnusskerne, grob gehackt, geröstet.

Zubereitung: Gewaschene Salat und Radiesli kurz vor dem Servieren vorsichtig mit Salatsauce mischen, in die Pasta-Körbli verteilen. Eier und Nüsse darauf verteilen.

Tipp: Statt die Backförmchen 4 weite ofenfeste Tassen von je ca. 2 dl verwenden. Tassen aussen fetten, Teig mit dem Käse nach unten auf die umgedrehten Tassen legen.



Spargeln mit Bärlauchsauce

Grundrezept

1 kg Spargeln

SUD

2 lt Wasser
2 TI Salz
½ TI Zucker
1 TI Zitronensaft
1 EI Butter

Rüsten: Die gewaschenen Spargeln im unteren Drittel schälen, evtl. holzigen Teil wegschneiden.

Kochen: Alle Zutaten für den Sud in einer weiten Pfanne aufkochen, Spargeln darin in 15-20 Minuten weich kochen.

Tipp: Spargelwasser als Basis für eine Suppe weiterverwenden.

Bärlauchsauce

7.5 dl Rahm oder Halbrahm
3 TI Maizena
3 kleine Knoblauchzehe, gepresst
120 g Bärlauch, gehackt
Wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Rahm, Maizena und Knoblauch in einer weiten Pfanne verrühren, aufkochen. Auf kleinem Feuer zu einer sämigen Sauce kochen. Bärlauch daruntermischen, würzen.

Servieren: Die Spargeln auf vorgewärmte Teller anrichten, mit der Sauce überziehen.

Tipp:
Die Sauce passt
ausgezeichnet zu Teigwaren.



Rindshuftstreifen auf Tomatensauce

Rindshuft (für ca. 12 Personen)

2 Kg Rindshuft am Stück
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Frischer Thymian

Zubereitung: Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl auf beiden Seiten scharf anbraten. Auf ein Backblech legen und mit frischem Thymian bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten braten (man rechnet pro 100 Gramm mit etwa 3 Minuten Bratzeit). Den fertigen Braten 10 Minuten neben dem Ofen ziehen lassen. In Zentimeterdicke Tranchen schneiden.

Tomatensauce (ca, 1.5 lt)

375 g Cherry-Ramati-Tomaten
150 g Tomatenpüree
375 g Pelati aus der Dose
Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer
Thymian
Oregano
1 kleine Peperoncino
Knoblauch nach Belieben.

Zubereitung: Olivenöl stark erhitzen, Tomaten darin platzen lassen, Püree und Pelati sowie Zucker beifügen. ½ Stunde köcheln lassen, fertig würzen und 15 Minuten ziehen lassen.

Servieren: Die Fleischtranchen auf der Tomatensauce anrichten.

Kartoffel-Kohlrabi-Gratin (für 12 Personen)

900 g	Kartoffeln
900 g	Kohlrabi
4 dl	Rahm
1.5 Tl	Maizena
6 El	gehacktem Schnittlauch
	Salz
	Muskatnuss
	Butter

Zubereitung: Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in 1mm feinen Scheiben scheiden. Mit Rahm, Maizena, Schnittlauch, Salz und wenig Muskatnuss gut Vermengen. In ein gebuttertes Backblech füllen, dabei einen Teil der Flüssigkeit beiseite stellen. 30 Minuten bei 180 Grad backen, wobei man langsam die übrige Flüssigkeit dazugibt.



Finnische Beerenschnitten (ergibt ca. 16 Schnitten)

Rührteig:

250 g	Butter
250 g	Zucker
6	Eigelbe
3 dl	Milch
2	unbehandelte Zitronen, nur abgeriebene Schale
360 g	Weissmehl
3 TL	Backpulver

Meringage:

6	Eiweisse Prise Salz
300 g	Zucker



Zubereitung: Butter in einer Schüssel verrühren, Zucker darunter rühren, dann ein Eigelb nach dem anderen darunter rühren,iterrühren, bis die Masse hell ist. Milch und Zitronenschale darunter rühren, Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Teig rechteckig ca. 25x35 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausstreichen.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen, Masse auf dem ausgestrichenen Teig verteilen.

Backen: Ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, in 24 gleich grosse Stücke schneiden.

Füllung:

4 dl	Rahm
300 g	Quark
100 g	Zucker
2 Päckli	Vanillezucker
1 Kg	Erdbeeren, halbiert oder Vierteln, je nach Grösse
300 g	Heidelbeeren
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: Rahm steif schlagen, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren, sorgfältig daruntermischen. Kurz vor dem Servieren ein Kuchenstück auf einen Teller geben, 4 EL Rahmmasse darauf verteilen, mit 3 EL der Erdbeeren und Heidelbeeren belegen. Ein Kuchenstück darauf setzen Und mit einigen Erdbeeren und Heidelbeeren verzieren, mit Puderzucker bestäuben. Mit den restlichen Kuchenstücken gleich verfahren.