



Menü Mai 2010

APÉRO



HÜTTENKÄSE-KRÄUTER-TARTELETTES
PROSECCO

RADIESCHENSUPPE

SPARGEL-KRÄUTER-SALAT MIT LANDRAUCHSCHINKEN

GOLDBRASSE IM OFEN

RHABARBER-ERDBEER-SCHAUM



Hüttenkäse-Kräuter-Tartelettes

Für 6 Personen

Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

22 Mini-Bödeli (gebackene Teigbödeli) zum Füllen, ca. 4 cm Durchmesser

Füllung

200 g Hüttenkäse nature
½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten
¼ Bund Kerbel, fein gehackt
2-3 Bärlauchblätter, fein geschnitten
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
Gänseblümchen zum Garnieren



Zubereitung

- 1 Bödeli auf eine Platte stellen.
- 2 Für die Füllung alle Zutaten mischen, würzen.
- 3 Kurz vor dem Servieren die Füllung in den Bödeli verteilen, garnieren.

Vorbereiten

Die Füllung ½-1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
Bödeli sind beim Bäcker oder beim Grossverteiler erhältlich.

Radieschensuppe

für 4-6 Personen

Zutaten

- 2 Bund Radieschen mit Kraut
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Esslöffel Butter (1)
- 1 dl Noilly Prat
- 8dl Gemüsebouillon
- 1 Teelöffel Butter (2)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 dl Rahm
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Das Grün der Radieschen abschneiden, unter kaltem Wasser gründlich spülen, trocken schütteln und unschöne Blätter aussortieren. Das Radieschegrün in Streifen schneiden.
2. Die Radieschen rüsten und waschen. 8 Radieschen bei Seite legen, die restlichen in Scheiben schneiden.
3. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün schneiden.
4. In einer mittleren Pfanne die Butter (1) erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin anrösten. Noilly Prat und Bouillon beifügen und alles 10 Minuten leise kochen lassen.
5. In der Zwischenzeit die beiseite gelegten Radieschen klein Würfeln. In einem Pfännchen in der Butter (2) 1 Minute andünsten. Beiseite stellen. Den Schnittlauch in Röllchen dazu schneiden und untermischen.
6. Kurz vor dem Servieren die Radieschenscheiben und –blätter in die Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Wichtig: Die Suppe nicht lange stehen lassen, sonst verliert sie ihre schöne Farbe. Sofort in vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern anrichten und die Radieschen-Schnittlauch-Mischung darüber verteilen.

Spargel-Kräuter-Salat mit Landrauchschinken

für 4 Personen



Zutaten

- 500 g Spargeln weiss
500 g Spargeln grün
Salz
1 EL Butter
1 Teelöffel Zucker

- 1 Stück Zwiebel, klein
1 Stück Knoblauchzehe
1 Teelöffel Butter
1 dl Gemüsebouillon

- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
1 Bund Kerbel
0.5 Stück Frisée, klein

- 3 EL Weissweinessig
Pfeffer, aus der Mühle
8 EL Rapsöl, oder Olivenöl

- 120 g Landrauchschinken
4 EL Kürbiskerne

Zubereitung

1. Von beiden Spargelsorten die Enden um 1/3 kürzen. Grüne Spargeln nur im hinteren Teil, weisse Spargeln ab den Köpfen grosszügig schälen. Die Stangen der Länge nach halbieren, dann in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Etwa 1 1/2 Liter Salzwasser, dem man die Butter und den Zucker beigibt, aufkochen. Die weissen Spargeln hineingeben und während 8-10 Minuten knackig garen. Herausheben und gut abtropfen lassen. Dann im Spargelwasser die grünen Spargeln während etwa 5 Minuten bissfest kochen. Ebenfalls gut abtropfen lassen.
3. Während die Spargeln garen, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne in der warmen Butter kurz andünsten. Bouillon dazugießen und gut zur Hälfte einkochen, dann abkühlen lassen.
4. Petersilien- und Kerbelblätter von den Zweigen zupfen. Friséesalat rüsten und in mundgerechte Stücke zupfen. Alles mischen.
5. Einkochte Zwiebelbouillon, Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einer sämigen Sauce rühren.
6. Den Landrauchschinken in 1 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden. Kürbiskerne grob hacken
7. Spargeln, Kräuter und Frisée mit der Sauce mischen und in tiefen Tellern oder in einer Schüssel anrichten. Landrauchschinken und Kürbiskerne darüber streuen.

Goldbrasse im Ofen

für eine weite ofenfeste Form gefettet

Zutaten

- 1 grosse Goldbrasse ca. 1.6 kg (Dorade) küchenfertig
- 1 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Stangensellerie
2 Rüebli
1 Fenchel
½ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Evtl. nachschuppen, innen und aussen, kalt abspülen, mit Haushaltpapier trockentupfen, beidseitig 3-mal ca. 5 mm tief diagonal einschneiden
2. Fisch innen und aussen würzen
3. alles in Würfel schneiden, mischen und würzen ca. die Hälfte in den Fisch füllen, Rest zugedeckt beiseite stellen, Fisch in die vorbereitete Form legen.
4. darüber träufeln

Braten: 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Temperatur auf 220 Grad erhöhen.

- 250 g Cherry-Tomaten am Zweig
1EL Olivenöl
2 Prisen Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
beiseite gestelltes Gemüse
4 Zweiglein Thymian
5. neben den Fisch legen und das Olivenöl darüber träufeln würzen
 6. auf dem Fisch verteilen

Ca. 15 Min fertig braten.

Gesamtbratzeit ca. 35 Min.

Dazu passen: **Frühkartoffeln**
oder gebratene Auberginenscheiben.



Rhabarber-Erdbeer-Schaum

ergibt 6 Portionen

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 150 g Erdbeerkonfitüre
- 1 Päckli Vanillezucker, Bourbon
- 500 g Erdbeeren
- 3 Esslöffel Zucker
- 0.5 Stück Zitrone, Saft
- 1 dl Rahm
- 2 Stück Eiweiss

Zubereitung

1. Den Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Mit der Erdbeerkonfitüre und dem Vanillezucker in eine Pfanne geben. Zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen.
2. Rhabarberstücke herausheben und den Sud wenn nötig etwas einkochen lassen. Dann mit dem Rhabarber im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Auskühlen lassen.
3. Die Erdbeeren rüsten. 6 schöne Beeren beiseite legen. Restliche Beeren klein schneiden und mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren.
4. Den Rahm sehr steif schlagen und unter das ausgekühlte Rhabarberpüree ziehen. Die Eiweiss zu Schnee schlagen und ebenfalls sorgfältig untermischen.
5. Zum Fertigstellen die Hälfte des Rhabarberschaums in 6 Dessertgläser oder –schalen verteilen. Das Erdbeerpüree darüber geben und mit dem restlichen Rhabarberschaum decken. Mit den zurückgelegten Erdbeeren garnieren.

