



Menü März

Apéro

Gemüse-Dip

Vorspeise

Spargeln mit Blätterteigherzen
an rosa Pfeffersauce

Suppe

Kohlrabisüppchen
mit gebackener Petersilie

Hauptspeise

Dill-Kalbfleischkugeln
roter Kartoffelstock

Dessert

Marokkanischer Orangensalat



Spargeln mit Blätterteigherzen an rosa Pfeffersauce

(für 4 Personen)

400 g Blätterteig
1 Eigelb
1 Tl Milch verdünnt

Füllung:

1 kg weisse Spargeln, gerüstet
1 Schalotte, fein gehackt
150 g frische Morcheln oder 15 g getrocknete Morcheln, eingeweicht, gespült, evtl. zerkleinert
Butter zum Dämpfen
2 dl Spargelsud
1 Tl Gemüsebouillon-Paste
1,8 dl Halbrahm
1 Tl Maisstärke
2 Tl eingelegter, rosa Pfeffer, abgspült, gehackt
Schnittlauch und Kerbel, gehackt
Schnittlauch zum Garnieren

1. Blätterteig 5 mm dick auswallen, Herzen ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Min. kühl stellen.
2. Herzen mit Eigelb bepinseln. In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 10 bis 12 Minuten backen. Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen warm halten.
3. Spargeln in viel siedendem Salzwasser ca. 20 Min. garen, schräg in 3 – 4 cm lange Stücke schneiden, zugedeckt warm stellen. Sud beiseite stellen.
4. Schalotte und Morcheln in Butter andämpfen. Morcheln mit 2 dl Spargelsud ablöschen. Bouillon zugeben, aufkochen. Halbrahm mit Maisstärke verrühren, unter Rühren beifügen, leicht einköcheln. Rosa Pfeffer und Kräuter darunter mischen, abschmecken.
5. Herzen quer halbieren. Böden auf vorgewärmte Teller anrichten. Spargeln darauf verteilen, wenig Sauce darüber träufeln. Blätterteig-Deckel darauf legen, garnieren. Restliche Sauce dazu servieren.



Kohlrabisüppchen mit gebackener Petersilie

(für 4 Personen)

1	Schalotte, fein gehackt
	Butter zum Dämpfen
200 g	Kohlrabi, in Würfel geschnitten
5,5 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Vollrahm
	Salz, Pfeffer

zum Fertigstellen:

0,5 dl	Vollrahm, steif geschlagen
1 Bd	glattblättrige Petersilie, Blättchen gezupft
	Öl zum Backen

1. Für das Süppchen Schalotten in Butter andämpfen. Kohlrabi zugeben, mitdämpfen. Mit Bouillon und flüssigem Rahm ablöschen, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln.
2. Süppchen pürieren, evtl. durchs Sieb streichen, abschmecken.
3. Petersilie waschen, mit Haushaltpapier trocken tupfen. Blättchen in nicht zu heissem Öl einige Sekunden backen, so dass sie ihre grüne Farbe behalten. Auf Haushaltpapier abtropfen lassen.
4. Süppchen in vorgewärmten Suppentellern anrichten. Je 1 Klacks Rahm darauf geben, mit Petersilie bestreuen.



Dill-Kalbfleischkugeln

(für 4 Personen)

3	Scheiben Toastbrot
1 dl	Milch
½ Bd	Dill
½ Bd	glattblättrige Petersilie
1	Ei
600 g	gehacktes Kalbfleisch
1 ½ El	Senf
	Salz, Pfeffer, Paprika
4 dl	Hühnerbouillon
1 dl	Noilly Prat

zum Fertigstellen:

1 El	Butter
1 El	Mehl
1 ½ dl	Rahm
1 Bd	Dill, Salz, Pfeffer

1. Von den Toastscheiben auf allen Seiten die Rinde abschneiden und in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Milch beträufeln, 10 Min. ziehen lassen. Die Masse ausdrücken, fein hacken.
2. Dill und Peterli fein hacken. Das Ei verquirlen. Alles mit dem Hackfleisch und dem Senf zur Brotmasse geben. Pikant würzen und gut mischen. Aus dem Fleischteig nussgrosse Kugeln formen.
3. Die Bouillon in einer weiten Pfanne erhitzen. Die Kalbfleischkugeln hineinlegen, zugedeckt in der leicht kochenden Flüssigkeit 6 – 7 Min. gar ziehen lassen. Dann die Kugeln wenden und nochmals 2 – 3 Min. garen. Mit einer Siebkelle herausheben und warm stellen.
4. Die Bouillon absieben und für die Zubereitung der Sauce 1 dl abmessen. Mit dem Noilly Prat mischen.
5. In der Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren kurz andünsten. Langsam die Noilly-Prat-Bouillon-Mischung und den Rahm dazugiessen. Die Sauce aufkochen, dann auf kleinem Feuer 10 Min. kochen lassen.
6. Unmittelbar vor dem Servieren den fein gehackten Dill in die Sauce geben und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbfleischkugeln in die Sauce legen und nochmals gut heiss werden lassen.



Roter Kartoffelstock

(für 4 Personen)

1 kg Kartoffeln
2 ½ dl Milch
50 g Butter
Muskat, Pfeffer, Salz

zum Fertigstellen:

250 g Randen gekocht

1. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, bei mittlerer Hitze ohne Deckel ca. 20 Min. weichkochen
2. Das Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis sie weisslich und trocken sind.
3. Kartoffeln durchs Passevite direkt in die Pfanne treiben.
4. Gekochte Randen würfeln, mit etwas Feuchtigkeit erhitzen, durchs Passevite treiben und zu den Kartoffeln geben.
- 5.. 2 ½ dl heisse Milch unter Rühren mit der Holzkelte oder dem Schwingbesen nach und nach begeben.
6. mit Butter, Muskat Pfeffer und evtl. wenig Salz verfeinern.



Marokkanischer Orangensalat

(für 6 Personen)

1kg	Blond- und Blutorangen, gemischt
100 g	Puderzucker
1 Kl	Zimtpulver
20	Datteln
60 g	Baumnüsse, grob gehackt
2 Kl	Orangenblütenwasser
12	Minzenblätter
1 Ei	Staubzucker

1. Die Orangen mit einem sehr scharfen Messer von ihrer Haut befreien. Es darf keine weisse Haut zurückbleiben. Nun Schnitze zwischen den einzelnen Aussenhäuten ausschneiden. Auf einer Platte auslegen, sodass die Schnitze einander leicht überlappen. Oder dünne Scheiben schneiden, die man genauso überlappend anrichtet.
2. Alles mit dem Puderzucker und einem Hauch Zimtpulver bestreuen. Die Hälfte der Datteln entkernen und in längliche Streifen schneiden. Auf die Orangen verteilen. Alles mit den gehackten Nüssen überstreuen und mit dem Orangenwasser überträufeln.
3. Die restlichen Datteln dekorativ über den Salat verteilen und alles für mindestens 60, maximal 90 Minuten im Kühlschrank kühl stellen. Kühl, mit etwas Staubzucker überpudert und mit den Minzenblättern belegt, servieren.

