



Crostini mit Brie

Morcheln auf Frühlingssalat

Zander mit Hollandaise auf gebratenen Spargeln Salzkartoffeln

Warmes Rhabarberkuchlein



Crostini mit Brie

Crostini

- 10 Broteisken z.B. Pagnol, je ca. 15g
- 1El Olivenöl
- 20g Rucola, grob gehackt
- 200g Brie President carre Gourmet
- 2EL Preiselbeerkonfitüre

Broteisken mit Küchenpinsel mit ein wenig Öl bestreichen.

Rösten: ca. 4 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, Rucola und Brie sofort darauf verteilen, mit ein wenig Konfitüre garnieren.



Morcheln auf Frühlingssalat

Für 6 Personen

10 frische Morcheln
Wenig Bratbutter

250 g Schnittsalat
5 hart gekochte Wachteleier längs halbiert oder 3-4 Hühnereier

Salatsauce:

½ Tl Senf
1 Essl Weissweinessig
2 Essl Rapsöl
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gut verrühren, Sauce würzen

Bratbutter in einer herausnehmen.

Servieren:

Salat und Eier auf Teller verteilen, mit Salatsauce beträufeln, Morcheln darauf anrichten.

Tipp: Statt frischer Morcheln getrocknete grosse Morcheln verwenden, ca. 15 Min. einweichen, herausnehmen, abspülen, abtropfen.



Zander mit Hollandaise auf gebratenen Spargeln

Für 4 Personen

1 kg	grüne Spargeln
1	Schallote
4 Essl	Bratbutter
1	Zitrone
	Salz, Pfeffer
800gr.	Zanderfilets
1 Pck.	Sauce Hollandaise Knorr à 2 Dl
½ Bund	Dill
600 gr.	Kartoffeln festkochend

Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden frisch anschneiden. Spargeln in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Schalotte hacken. Die Hälfte der Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Spargeln dazu geben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze weich braten. Schalotte dazu geben und kurz mitbraten. Zitrone halbieren und Spargeln mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 220° C vorheizen. Fisch portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In restlicher Bratbutter beidseitig kurz anbraten. Sauce Hollandaise in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen schaumig schlagen. Fisch auf die Spargeln legen. Mit der Sauce begießen. In der oberen Ofenhälfte 5-8 Minuten überbacken. Dill darüber zupfen und mit restlicher Zitrone servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.



Warmes Rhabarberküchlein

Für 4 Personen

60 g weisse Schokolade
40 g Butter, sehr weich
50 g Puderzucker
1½ Ei
20 g Mehl
30 g Mandeln, weiss, gemahlen
160 g junger Rhabarber
30 g Zucker
20 g Butter
Puderzucker

250 g Erdbeeren
Zitronensaft
Zucker

Ev. eine Kugel Glace

