

Nebikon, 06.05.2017 / MA



**Menu:**

- ♦ **Kräutersuppe mit Zitronensahne**
- ♦ **Frühlingsalat im Parmesan-Nest**
- ♦ **Fischröllchen auf Rhabarber-Kompott**
- ♦ **Mille-Feuille vom Rindsfilet mit  
Dörrtomaten Risotto**
- ♦ **Rhabarbertiramisu**

**Kräutersuppe mit Zitronenrahm** (4 Pers.)

Zutaten: 80g Zwiebeln, 200g Kartoffeln, 150ml Weisswein, 600ml Gemüsefond, 20g Kerbel, 20g Petersilie glatt, 5 Stiele Estragon, 5 Stiele Dill, 40g weiche Butter, 250g Schlagsahne, 3TL Zitronensaft.

Zubereitung: Für die Suppe die Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Kartoffeln zugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kräuterbutter die Kräuterblätter von den Stielen zupfen. Eine Hand voll Kräuterblätter mit einem nassen Küchenpapier abdecken und für die Dekoration beiseitestellen. Die restlichen Blätter grob zerschneiden und im Blitzhacker mit der Butter ca. 1 Minute mixen, bis eine glatte, hellgrüne Kräuterbutter entstanden ist. Beiseitestellen.

Für die Zitronensahne 100 ml Sahne halb steif schlagen. Dann nach Geschmack 2-3 TL Zitronensaft unterrühren. Kalt stellen.

Nach 15 Minuten Garzeit die restliche Sahne zur Suppe geben, kurz aufkochen lassen und beiseitestellen. Mit dem Stabmixer sehr fein pürieren und dabei nach und nach die Kräuterbutter untermixen. Suppe in tiefe Teller füllen und jeweils 1-2 EL Zitronensahne auf die Suppen geben. Zum Schluss mit Kräutern bestreuen und sofort servieren

**Frühlingsalat im Parmesan-Nest** (4 Pers.)

Zutaten: Parmesan-Nest: 150g Parmesan gerieben, 1EL feiner Maisgriess, 1EL Mehl, Saisonsalat

Zubereitung: Zutaten mischen. Eine beschichtete Bratpfanne von ca. 20cm Ø, ohne Fett warm werden lassen. 6 Esslöffel Käse gleichmässig auf den Pfannenboden streuen, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. backen, bis der Käse an der Oberfläche geschmolzen und an dünnen Stellen goldgelb ist. Sorgfältig herausnehmen, sofort mit der ungebackenen Seite nach oben in eine Schüssel (ca. 8cm Ø legen und sehr sorgfältig hineindrücken, nur kurz abkühlen, Körbchen bis zum Servieren auf ein Gitter stellen.

### **Fischröllchen auf Rhabarber-Kompott (4 Pers.)**

Zutaten: Fisch: 8 -12 Fischfilets (z.B.: Rotzunge) Salz, Pfeffer, 125g Frischkäse, 4EL Kresse gehackt, 2EL Bundzwiebel gehackt, 1 – 2 Rüebl in sehr feine Streifen gehobelt, Schnittlauch zum binden  
Rhabarber-Kompott: 4EL Zucker, 1dl Weisswein, 3 EL Butter, 4 Schalotten geviertelt, 200g Rhabarber schräg in Stücke geschnitten, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Fisch: Rüebl 3Min. blanchieren. Frischkäse, Kresse und Zwiebeln gut verrühren. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Frischkäsemischung bestreichen. Rüebl darauflegen und rollen. Mit Schnittlauch binden. Filets ca. 8 Min. dämpfen.  
Rhabarber-Kompott: Zucker und Rhabarber mischen. Zusammen mit Schalotten andämpfen und mit Weisswein ablöschen. 8 – 10 Min auf mittlerer Stufen köcheln, abschmecken.  
Fischröllchen auf Kompott servieren.

### **Mille-Feuille vom Rindsfilet mit Dörrtomaten Risotto (4 Pers.)**

Zutaten: 800 g Rindsfilet, 1 EL Butter, 600 g kleine Knollensellerie, 2 Äpfel, 30 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 3 EL Zucker, 30 g Baumnusskerne grob gehackt

Zubereitung: 1. Backofen mit einer feuerfesten Form auf 80 °C Ober und Unterhitze vorheizen. Bratbutter in einer Pfanne bei starker Hitze schmelzen und das Filet darin 2–3 Min. rundum anbraten. Das Fleisch in die vorgewärmte Form geben und im Backofen ca. 90 Min. garen.  
2. Ca. 40 Min. vor Ende der Garzeit Sellerie und Äpfel schälen. Äpfel mit einem Ausstecher entkernen und alles in sehr dünne Scheiben schneiden.  
3. Die Selleriescheiben in kochendem Salzwasser 3–4 Min. blanchieren, abgiessen und beiseite stellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben bei milder Hitze goldgelb braten. Sellerie zugeben, mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Muskat würzen und warmhalten.  
4. Zucker mit 1–2 Esslöffeln Wasser in einer kleinen Pfanne aufkochen. Bei mittlerer Hitze einkochen, bis das Wasser verkocht ist und der Zucker karamellisiert. Mit einem Holzlöffel langsam rühren, bis der Karamell eine goldene Farbe annimmt. Bei sehr geringer Hitze warmhalten.  
5. Rindsfilet nach Garzeitende in fingerdicke Scheiben schneiden und mit den Sellerie- und Apfelscheiben portionsweise auf die vorgewärmten Teller stapeln. Baumnüsse darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.  
6. Den lauwarmen Karamell mit zwei Gabeln in Fäden über die angerichteten Teller geben und sofort servieren.

## **Dörrtomaten-Risotto (4 Pers.)**

Zutaten: 2 Schalotten gehackt, 2 Knoblauchzehen, gepresst, 2 EL Öl von den Tomaten, 400 g Risottoreis, 1 dl Weisswein, 1 l Gemüsebouillon, 8 eingelegte Dörrtomaten, abgetropft, in Streifen geschnitten, ½ EL Thymianblättchen, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, 150 g Vacherin Mont-d'Or AOP, Thymian zum Garnieren

Zubereitung: Schalotten und Knoblauch im Öl andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, vollständig einkochen.  
Heisse Bouillon nach und nach dazu giessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Reis unter häufigem Rühren ca. 20 Minuten köcheln.  
In den letzten 5 Minuten Tomaten mitköcheln. Thymian und Butter daruntermischen, abschmecken.  
Risotto in tiefen Tellern anrichten. Vacherin Mont-d'Or entrinden, je 2 Löffel voll darauf geben, garnieren. Sofort servieren.

## **Rhabarbertiramisu**

Zutaten: 850g Rhabarber, geschält in Stücken (ergibt ca. 600 g), 100g Zucker, 1dl Wasser, 1EL Zitronensaft, 150g Löffelbiskuits grob zerdrückt, 150g Frischkäse nature, 150g Rahmquark, 250g Mascarpone, 250g Erdbeeren in Scheiben, 2EL Puderzucker, 1EL Zitronensaft, einige Pfefferminzblätter zum Verzieren.

Zubereitung: Rhabarber mit Zucker, Wasser und Zitronensaft zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, auskühlen. Ca. 1 dl Rhabarbersaft auffangen, beiseitestellen.  
Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Gläser verteilen. Die Hälfte des Rhabarberkompotts darauf verteilen. Frischkäse, Quark, Mascarpone und beiseite gestellten Rhabarbersaft gut verrühren. Die Hälfte der Quarkmasse auf dem Rhabarber verteilen, restliche Biskuits darauf verteilen, nochmals ca. 5 Min. kühl stellen. Rhabarberkompott und Quarkmasse darauf verteilen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.  
Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft mischen, auf die Quarkmasse verteilen, verzieren.