



## Riesen-Crevetten-Suppe

\*\*\*\*

## Spargel-Schinkentarte mit Sellerie

\*\*\*\*

## Eglifilet, Capern, weisser und roter Pfeffer mit Gemüse garnitur

\*\*\*\*

## Kalbsgeschnetzeltes, frische Kartoffeln mit Rosmarin, Spinatpüree

\*\*\*\*

## Erdbeercreme mit Glace, Waldbeeren und Rhabarberkompott

(Die Zutaten sind für acht Personen für ein Fünfgangmenü berechnet)

## Riesen-Crevetten-Suppe

**Zutaten:** 1 Bund Schnittlauch, eine kleine Zwiebel, 5 dl Bouillon, Fischfond, 1 Becher Saucenrahm, 16 Garnelen, Salz, Pfeffer, wenig Safran

**Zubereitung:** Den Schnittlauch fein schneiden. Die feingehackte Zwiebel im Olivenöl anziehen. Bouillon und Fischfond begeben. Den Saucenrahm unter Rühren in die heisse Bouillon einlaufen lassen. Kurz aufkochen, würzen und Safranfäden zugeben. Crevetten in Butter braten. Die Hälfte in Stücke schneiden und den Rest ganz lassen. Kurz vor dem Servieren in die Suppe geben. Suppe mit Schnittlauch garnieren.

## Spargeltarte mit Sellerie

**Zutaten:** 2 Kuchenteigronellen ausgewählt, passend auf das Backblech, 1 Bund Spargeln (weiss), 150 gr. Landrauchschinken, 100 gr. Speckwürfel, Gruyère zum Reiben, 1 Ei, etwas Senf, 1 Sellerie, etwas Schnittlauch und Balsamicopaste zur Dekoration., wenig Salz, eine halbe Zitrone (für den Selleriesalat und den Spargelsud)

**Zubereitung:** Weisse Spargeln schälen und dann ca. 15 Minuten (grüne ca. 8 Minuten) im Wasser (mit Zitrone und wenig Salz) kochen. Herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Backblech mit Backtrennpapier belegen. Teigronelle drauflegen, mit Senf bestreichen und dann gut einstechen. Schichtweise Spargelstücke (SP), Landrauchschinken (LS) und geriebener Käse (K)/(Sp-LS-K-Sp-LS-K) darauf verteilen. Das Ganze mit der zweiten Teigronelle decken. Die beiden Teigronellen am Rand mit Ei bestreichen und mit der Hilfe einer Gabel zusammenfügen. Deckel mit dem Ei bestreichen und gut einstechen, der Deckel kann mit Teigfiguren dekoriert werden. Ca. 30 Minuten im Ofen (Umluft) bei 220 Grad backen. Die Spargeltarte wird mit Selleriesalat serviert. Teller mit fein gehacktem Schnittlauch und mit Balsamicopaste garnieren.

## Eglifilet, Capern, weisser und roter Pfeffer mit Gemüse

**Zutaten:** 400 g Eglifilet mit Haut (3 Stück pro Person), wenig Rahm, weisser und roter Pfeffer, Salz, 1 Ei, etwas Paprika, wenig Zitronensaft, 1 Bund Dill, ein kleine (halbe) Zwiebel und etwas Kaffeerahm für die Marinade, wenig Butter,

**Gemüse:** Kohlrabi, Rüebli, gelbe Rispentomate, wenig Olivenöl,

**Zubereitung:** Die Eglifilet gut wässern und anschliessend "abtupfen". In einem kleinen Behälter die Gewürzmarinade für die Eglifilet vorbereiten: Wenig Rahm, Salz, Pfeffer, 1 Ei, etwas Paprika, wenig Zitronensaft, Eglifilet darin wenden. In einer Pfanne die Filet im Bratbutter auf der hellen Seite (nicht auf der Hautseite) kurz anbraten. Auf ein eingebuttertes Backblech legen und kühlen lassen. Die Filet mit dem Pfeffer und dem Dill garnieren. Den Bratfond in der Bratpfanne mit Weisswein ablöschen. Das Backblech kurz vor dem Servieren bei 220° während ca. 5 Minuten in den Backofen schieben. Die Eglifilet auf einem vorgewärmten Teller geben und wenig Sauce zufügen.

### **Gemüse garnitur:**

Kohlrabi, Rüebli, gelbe Rispen tomate kurz schwellen. Garnituren vorbereiten und dann auf einem Backblech anrichten. Als "Boden" eine Kohlrabischeibe. Vor dem Servieren im Backofen bei 220° ca.10 Minuten erhitzen.

### **Kalbsgeschnetzeltes, Kartoffeln mit Rosmarin, Spinatpüree**

**Zutaten:** 80 g Dörrtomaten in Öl eingelegt, 1 kleine Zwiebel, 4 Blätter Salbei, 500 gr Kalbfleisch geschnetzelt, Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle, 0.5 dl Balsamicoessig, 1 dl Madeira, 1 dl Hühnerbouillon, 1.5 dl Rahm,

**Zum Fertigstellen:** 1 Esslöffel Bratbutter, 20 Blätter Salbei

**Zubereitung:** Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Salbeiblätter ebenfalls hacken.

Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Fleisch in 2 Portionen auf der ersten Seite 1 Minute anbraten, dann wenden und nur noch 30 Sekunden scharf weiterbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 70 Grad heissen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit Balsamicoessig ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein Siebchen giessen, um verbrannte Rückstände zu entfernen. Den Jus beiseitestellen.

Die Butter in die Pfanne geben. Darin Dörrtomaten, Zwiebel und Salbei andünsten.

Balsamicojus, Madeira und Bouillon beifügen und alles auf knapp 1 dl einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange weiterkochen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Bratbutter erhitzen und die Salbeiblätter darin kräftig braten. Die kochendheisse Sauce über das Geschnetzelte geben und mit den Salbeiblättern garnieren. Sofort servieren.

**Spinatpüree:** Die Spinatblätter putzen, Stiele entfernen, waschen und kurz in Salzwasser blanchieren. Die Geflügelbrühe dazugeben und 15 Minuten kochen. Anschließend den Spinat mit der Butter im Mixer cremig aufmixen und mit Salz, Pfeffer würzen.

**Frische Rosmarinkartoffeln: Zutaten:** 600 gr. frische Kartoffeln, Olivenöl, Rosmarin, Salz. **Zubereitung:** Die Kartoffeln nicht schälen (wenn nötig bürsten, sonst nur waschen), trockentupfen, je nach Grösse ganz lassen oder dann der Länge nach durchschneiden. Die Rosmarinnadeln hacken und in einer Schüssel zusammen mit den Kartoffeln, dem Öl, dem Salz gut mischen. Auf einen mit Backpapier ausgelegten Backrost legen. Ca. 27 Min. im heißen Ofen bei 210°C Ober-/Unterhitze garen. Allenfalls anschließend noch 5 Min. bei Oberhitze und 250°C. Die Garzeit hängt wesentlich von Größe und Dicke der Viertel ab - ist also hier nur als Richtwert zu sehen.

### **Erdbeercreme mit Glace, Waldbeeren und Rhabarberkompott**

**Zutaten:** 200 g Erdbeeren, gerüstet, in Stücke geschnitten, 4 EL Zucker, 1 TL Vanillezucker, 200 g Quark, 1.5 dl Rahm steif geschlagen, Minzenblätter, Glace, wenig Waldbeeren, Rhabarberkompott

**Zubereitung:** Erdbeeren mit Zucker, Vanille und Quark pürieren. **Achtung:** Ein paar Erdbeeren als Garnitur beiseite legen. Rahm sorgfältig darunterziehen, 30-60 Minuten kühlstellen. Rhabarber in der Pfanne zu Kompott garen. Vor dem Servieren Glace dazugeben und mit Waldbeeren garnieren.

**E Guete!** 21. Juni 2016/ Bättig Kaspar