

Nebikon, März 2015 / MA



Menu:

- ♦ Erbsensuppe mit Speck-Morchel-Spiess
- ♦ Spargelcarpaccio mit Fischtatar
- ♦ Bratapfel
- ♦ Lammracks mit Salbeikruste
und Spargelrisotto
- ♦ Mango-Ravioli mit Himbeerrahm

Erbsensuppe (6 Pers.)

Zutaten: **Suppe:** 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Pastinake, 1dl Noilly Prat, 1l Bouillon, 250g Erbsen, 0.5 TL Zucker, 1.5dl Rahm.

Spiesse: 12 Morcheln gross getrocknet, 1 Schalotte, 1TL Butter, 60g Mascarpone, 6Trangen Rohess-Speck.

Zubereitung: **Suppe:** Zwiebeln und Pastinake rüsten und klein würfeln. In einer Pfanne andünsten und mit Noilly Prat und Bouillon ablöschen. 10 Min zugedeckt köcheln. Dann die Erbsen und den Zucker beifügen und alles weitere 10 Min kochen. Suppe pürieren und würzen. Vor dem servieren, Suppe nochmals aufkochen und halb steif geschlagenen Rahm unterziehen.

Spiesse: Morcheln ca. ½ Stunde in Wasser einlegen. Morchel auf einer Seite bis in die Hälfte einschneiden und trocken tupfen. Schalotte fein hacken, andünsten und abkühlen lassen. Mascarpone und Schalotten mischen und in Morcheln füllen. Morcheln mit Speck umwickeln und auf Spiess stecken. Spiesse rundum anbraten.

Spargelcarpaccio mit Fischtatar (4-6 Pers.)

Zutaten: **Carpaccio:** 2TL Zitronensaft, 1Messersp. Honig, 3EL Olivenöl, 8Spargeln weiss, 2EL Pinienkernen.

Fischtatar: 1 Frühlingszwiebel, 1Zw Basilikum, 1St Zitronenschale, 2EL Kapern, 300g Saiblingfilets, 1EL Zitronensaft, 1EL Olivenöl.

Zubereitung: **Carpaccio:** Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Olivenöl nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Spargeln waschen und rüsten. Mit einem Schäler, die Spargeln in lange dünne Scheiben schneiden. Mit Sauce mischen. Pinienkernen goldgelb rösten und beim anrichten bestreuen.

Tatar: Frühlingszwiebel, Basilikum, Zitronenschale und Kapern fein hacken. Saiblingfilet entgraten und ebenfalls fein hacken. Alles mischen und Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl sorgfältig unter die Masse rühren.

Bratapfel (4 Pers.)

Zutaten: 4 grosse Äpfel, 4EL Rosinen, 4EL Rum, 30g Butter, 3EL Haferflocken, 5EL Zucker, 5EL Rama Cremefine.

Zubereitung: Rosinen im Rum für 1-2 Stunden ziehen lassen. Von den Äpfeln den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse rausschneiden.
In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Haferflocken und den Zucker einstreuen. Unter ständigem Rühren die Haferflocken leicht anrösten bzw. den Zucker karamellisieren. Danach die Masse vom Herd nehmen und den Rama untermengen.
Zum Schluss die marinierten Rosinen dazu mischen.
Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten und mit Semmelbrösel austreuen. Die Äpfel einsetzen, mit der Mischung füllen und den Deckel wieder aufsetzen.
Im auf 220C° vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen.

Lammrack mit Salbeikruste (6 Pers.)

Zutaten: 2 Lammracks je ca. 400g
Marinade: 1EL grobkörniger Senf, 1TL Zitronensaft, 1EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehen gepresst, 3 Salbeiblätter gehackt, Pfeffer.
Salbeimasse: 50g Butter, 2 Schalotten gehackt, 1 Knoblauchzehe gepresst, 1 Bund Salbei gehackt, 4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde zerkrümelt, 1TL Zitronensaft, 1/4TL Salz, 1 Eiweiss steif geschlagen.

Zubereitung: **Marinade:** Alle Zutaten verrühren und Fleisch damit bestreichen. 1 Tag im Kühlschrank zugedeckt marinieren.
Salbeimasse: Schalotten und Knoblauch in Butter andämpfen. Salbei, Toastbrot, Zitronensaft, Salz begeben, alles gut mischen und in Schüssel geben. Fleisch salzen und ca. 3Min. anbraten. Fleischoberseite mit wenig Eiweiss bestreichen. Restliches Eiweiss mit Salbeimasse mischen und auf Fleischoberseite verteilen. Fleisch auf vorgewärmte Platte legen. Fleisch bei 120C° ca. 55Min in der Mitte des vorgeheizten Ofens braten. Racks herausnehmen, Hitze auf 250C° erhöhen (Oberhitze) und nochmals 1 Min. in oberer Hälfte des Ofens überbacken.

Spargelrisotto (4 Pers.)

Zutaten: 1EL Butter, 1 Zwiebel gehackt, 1Knoblauchzehen gepresst, 300g Risottoreis, 2dl Weisswein, 9dl Gemüsebouillon, 1EL Trüffelöl, 500g dünne grüne Spargeln in 4cm Stücke geschnitten, 4EL Crème fraiche.

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Reis begeben, glasig dünsten und mit Weisswein ablöschen. Vollständig einköcheln. Bouillon und Trüffelöl dazu giessen, sodass der Reis immer knapp bedeckt ist. Nach 10 Min Spargeln begeben und weitere 10Min köcheln. Wenn der Reis al dente ist den Crème fraiche darunter mischen.

Mango-Ravioli mit Himbeerrahm (4 Pers.)

Zutaten: 1Mango reif ca.500g, 100g Himbeeren gefroren, 1TL Zucker, 1P Vanillezucker, 1Pack Pastateig, 1EL Mascarpone, 1.5dl Rahm

Zubereitung: Mango schälen. Das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. ½ der Mangowürfel mit Himbeeren und dem Zucker in einer Schüssel beiseite stellen.
Restliche Mango in einer Pfanne mit dem Vanillezucker aufkochen. Auskühlen lassen.
Aus dem Pastateig ca. 7cm grosse Formen stechen.
Ausgekühlte Mango mit Mascarpone mischen, diese Mischung auf der Hälfte der Pastaformen verteilen. Die Ränder mit Wasser bestreichen und mit den restlichen Pastaformen zudecken. Ränder mit einer Gabel fest drücken. Zugedeckt kühl stellen.
Dem Rahm halb steif schlagen. Vor dem Servieren die Ravioli in leicht gezuckertem Wasser 2-3 Min am Siedepunkt gar ziehen.
Gleichzeitig die beiseite gestellten Mangowürfelchen mit Himbeeren und dem Rahm erhitzen.
Ravioli anrichten und mit Mango-Himbeer-Mischung übergießen. Nach Belieben mit geraspelter Schokolade bestreuen.