

Nebikon, 16.04.2023 / MA



Menu:

- ♦ Rhabarbersuppe mit Erdbeersalat
- ♦ Frühlingssalat mit Spargel und Erdbeer
- ♦ Forellenfilet auf Rhabarbergemüse
- ♦ Rosmarinlamm mit grünem Spargel
- ♦ Erdbeer-Rhabarber-Pie mit Rhabarber-Limetten-Mousse

Rhabarbersuppe mit Erdbeersalat (4 Pers.)

Zutaten: 1Kg Rhabarber, geschält in Stücken, 50g Zucker, 1dl Wasser, 5EL Himbeersirup, 1EL Zitronensaft, 1EL Ingwer gerieben, 250g Erdbeeren, 2EL Puderzucker, 1EL Pfefferminze fein geschnitten, 250g Blätterteig, 3EL Zucker

Zubereitung: Rhabarber mit Zucker, Wasser, Sirup und Ingwer zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln, pürieren, auskühlen, zugedeckt kühl stellen. Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft und Pfefferminze mischen, zugedeckt beiseitestellen. Teig auf dem Zucker ca. 2 mm dick auswallen. Einen Teelöffel auf den Teig legen, rundum mit einem Messer ausschneiden. Weitere Löffel ausschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Suppe in Schalen giessen, Erdbeersalat darauf anrichten, Blätterteiglöffel dazu servieren.

Frühlingssalat mit Spargel und Erdbeere

Zutaten: Saisonsalat, 200g Spargel grün, 200g Erdbeeren,

Zubereitung: Salat waschen und rüsten. Salatdressing bereitstellen. Spargeln mit wenig Salz und Zucker bissfest kochen. Spargel in ca. 3cm Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Spargeln und Erdbeeren auf Salat anrichten.

Forellenfilet auf Rhabarbergemüse (4 Pers.)

Zutaten: 1 rote Zwiebel, 600g Rhabarber, 1kl. Zitrone, 4EL Butter, 1dl fruchtiger Weisswein, 2EL Honig, Salz, Pfeffer, ½ Bund Salbei, 4 Forellenfilets

Zubereitung: Zwiebel in Streifen schneiden. Rhabarber rüsten und leicht schräg in Stücke à ca. 1 cm schneiden. Zitrone auspressen. Zwiebel und Rhabarber in der Hälfte der Butter ca. 2 Minuten dünsten. Mit Wein und Zitronensaft ablöschen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist, aber noch etwas Biss hat. Honig dazurühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salbeiblätter in restlicher Butter knusprig braten und beiseitestellen. Forellenfilets quer halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Fisch und Salbeiblätter auf dem Rhabarbergemüse anrichten.

Rosmarinlamm mit grünem Spargel (6 Pers.)

Zutaten: 2 Zwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen, 4-5 Rosmarin, 5EL Butter, Salz, Pfeffer, Zucker, 75g Mehl, 1.5Kg Spargel, 2EL Pinienkerne, 4 Lammrücken ausgelöst (oder Lammnierstück), 2EL Öl

Zubereitung: Für die Rosmarinstreusel Zwiebeln schälen, würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Rosmarin waschen, 2 Zweige beiseitelegen. Vom Rest die Nadeln abzupfen und hacken. 3 EL Butter erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und -gehackten Rosmarin darin andünsten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Mit Mehl rasch zu Streuseln verarbeiten. Spargel waschen, holzige Enden großzügig abschneiden. -Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Fleisch trocken tupfen. Öl in der Pfanne erhitzen, Lammrücken darin rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Pfanne beiseitestellen. Streusel auf den Lammrücken verteilen, etwas andrücken. Rosmarinzweige mit aufs Blech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Spargel in kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker zugedeckt ca. 8 Minuten garen. 2 EL Butter in der Pfanne aufschäumen. Fleisch aus dem Ofen nehmen, ca. 2 Minuten ruhen lassen. Mit abgetropftem Spargel anrichten. Butter und Pinienkerne darüber geben.

Sauce Hollandaise klassisch (2dl Sauce)

Zutaten: 4EL Weisswein, 1 EL Weissweinessig, 1EL Wasser, ½ Zwiebel fein gehackt, 1 Petersilienstängel, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2 Eigelb, 100g Butter, Salz, wenig Zitronensaft

Zubereitung: Wein bis und mit Lorbeerblatt aufkochen, Hitze reduzieren, die Reduktion bis auf 2 EL einkochen. Reduktion absieben und auskühlen lassen. Wein bis und mit Lorbeerblatt aufkochen, Hitze reduzieren, die Reduktion bis auf 2 EL einkochen. Reduktion absieben und auskühlen lassen. Butter portionenweise unter Rühren dazugeben, bis die Sauce cremig ist. Sauce würzen, mit Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

Erdbeer-Rhabarber-Pie (6 Pers.)

Zutaten: 350g Rhabarber, 500g Erdbeeren, 1 Zitrone, 75g Gelierzucker, 1Päckli Vanillezucker, 1 augewallter Blätterteig Ø32, 1 Ei, 1EL Rohzucker

Zubereitung: Rhabarber in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder vierteln, beides in eine Schüssel geben. Von der Zitrone die Schale dazureiben, 1 EL Zitronensaft dazupressen, Gelierzucker und Vanillezucker daruntermischen, in der vorbereiteten Form verteilen. Teig entrollen, mit einem Messer in ca. 1½ cm breite Streifen schneiden, ca. 15 Min. in den Tiefkühler legen. Teigstreifen gitterartig auf die Früchte legen, am Rand leicht andrücken. Ei verklopfen, Teig damit bestreichen, Rohzucker darüberstreuen, ca. 30 Min. kühl stellen. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Rhabarber-Limetten-Mousse (4 Portionen)

Zutaten: 250g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt, 125g Zucker, 1 Limette, abgeriebene Schale und Saft, 3 Blatt Gelatine in Wasser eingeweicht, 90g Creme fraiche, 2dl Rahm steif geschlagen

Zubereitung: Rhabarber, Zucker, Limettenschale und -saft aufkochen, zu einem Kompott kochen. Mit einer Gabel zu einer feinen Masse verklopfen oder pürieren. Gut ausgedrückte Gelatine im heissen Kompott auflösen, auskühlen. Im Kühlschrank ansulzen lassen. Rhabarbermasse durchrühren. Crème fraîche daruntermischen. Rahm sorgfältig darunterziehen. Die Mousse in Gläser verteilen, zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.