

Einhornchuchi Dübendorf

1. April 2009

Abendchef: Franz

Oster – Menü

Apéro

Windrädli

Spinat – Kresse Suppe

Salat Mimosa

Gitzischlegel

Mit gebratenen Frühkartoffeln

Osterkuchen

Windrädli

200 g Mehl

140 g Butter, kalt, in Stücken

150 g Greyerzer, gerieben

Salz, Pfeffer, Muskat

in einer Schüssel mischen, zwischen den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. (Wie geriebener Teig)

3 EL Saurer Halbrahm

beifügen, kurz kneten, bis der Teig zusammenhält. Im Kühlschrank ca 1-2 Stunden ruhen lassen

100 g Greyerzer, gerieben

2 EL Mehl

mischen, auf dem Tisch verteilen, den Teig darauf ca. 4 mm dick auswallen, Quadrate von etwa 6 cm. Seitenlänge zuschneiden. Vier mal diagonal einschneiden und zu Windrädchen falten, die sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 190 Grad ca. 15 Minuten backen.

25 Holzspiesse

nach Belieben in die ausgekühlten Windrädli je einen Holzspieß stecken, das Gebäck kann so dekorativ in ein Glas gestellt werden.

Spinat-Kresse Suppe

Zutaten

70 g Brunnenkresse (ein paar Blätter für die Garnitur übrig lassen)
300 g junger Spinat
1 Schalotte fein gehackt
10 g Butter
4 cl Cognac
1,5 dl Rahm
50 g Mascarpone
6 dl Gemüsebrühe heiss
30 g Butter
Wenig Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kresse und Spinat waschen und rüsten, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und kalt abschrecken.

Schalotte in 10 g Butter andünsten, mit Cognac ablöschen, Kresse und Spinat zugeben, die heisse Gemüsebrühe dazugiessen und etwa 10 Minuten leise kochen. Die 30 g Butter dazu geben und fein pürieren.

Den Rahm und den Mascarpone zugeben, kurz erhitzen. Nicht mehr kochen, damit die Suppe sich nicht verfärbt!!

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Nochmals aufschäumen und in heisse Teller schöpfen und mit Kresse garnieren

Salat Mimosa

Zutaten

200 g Nüsslisalat

2 Eier hartgekocht

Sauce

3 EL Kressi-Essig

2 EL Zitronensaft

1 Teelöffel Honig

6 - 7 EL Öl

1 EL Senf

1 Teelöffel Aromat

2 Schalotte fein gehackt

6 Blatt Bärlauch in feine Streifen geschnitten

Pfeffer

Zubereitung

Nüsslisalat rüsten, waschen, gut abtropfen lassen.

Für die Sauce alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren und kurz vor

Dem Servieren mit dem Salat mischen.

Die Eier schälen, hacken und darüber streuen.

Gitzischlegel

Mit gebratenen Frühkartoffeln

Zutaten

2 Gitzischlegel
50 g Bratbutter
1 Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 dl Weisswein
2 dl Gemüsebrühe
1 Zweig Rosmarin
2 dl Rahm

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen

Bratbutter im Bräter heiss werden lassen. Fleisch würzen und ringsherum hellbraun anbraten.

Wein dazugiessen und Rosmarin beugeben.

Den Bräter ohne Deckel auf die mittlere Rille des Ofens schieben. Die Temperatur auf 150 Grad reduzieren. Bratdauer ca 60-80 Minuten.

Das Fleisch während dieser Zeit einige Male mit der Gemüsebrühe übergiessen.

Die Gitzischlegel herausnehmen und warm stellen. Die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb in eine Pfanne giessen. Den Rahm nach und nach unter die siedende Flüssigkeit mischen und einkochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Fleisch vom Knochen lösen und möglichst in ganzen Muskelstücken auf Teller auf Teller anrichten.

Tip. Man kann auch anstelle von Schlegel Keule, Schulter oder Rücken verwenden, oder Lamm oder Kaninchen.

Osterkuchen

Zutaten

- 1 Blätterteig rund
- 50 g Aprikosenkonfiture
- 60 g Sultaninen (Wer Sie nicht mag, kann Sie weglassen)

Masse 1

- 80 g Rundkornreis (Milchreis z.B. Camolino)
- 5 dl Milch
- ½ Teelöffel Salz
- 1,25 dl Vollrahm
- 100 g geschälte gemahlene Mandeln
- 1 Zitrone (nur abgeriebene Schale)

Masse 2

- 3 Eigelb
- 75 g Zucker

Masse 3

- 3 Eiweiss
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Milch und Salz aufkochen, Reis begeben und unter gelegentlichem Rühren ca 30 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen!! Rahm, Mandeln und Zitrone begeben und gut verrühren.

Springform ca 26 cm mit dem Blätterteig auslegen. Konfiture auf dem Teigboden verstreichen, mit einer Gabel dicht einstechen und die Sultaninen verteilen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiss mit Salz und Zucker gut steif schlagen.

Die Masse 2 (Eigelb) unter die Masse 1 (Reis) mischen.

Am Schluss die Masse 3 (Eiweiss) sorgfältig mit dem Gummischaber unterheben.

Backzeit ca 50 Minuten bei 180 Grad.

In Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.