



Frühlingszwiebelcreme

Kabeljau auf Spinat an Safran-Rahmsauce

Kalbfleischröllchen mit Brin d'Or und Cognacbirnen

Ingwer-Rhabarber mit Holunder-Sabayon

Caffé, Amaretti





Frühlingszwiebelcreme

Rezept für 4 Personen (30Min)

6 Frühlingszwiebeln
2 mehlig kochende Kartoffeln ca. 200 g
1 EL Butter
8 dl Gemüsebouillon
1 Baguette
100 g Butter,
4 TI Chnoblibrotmischung
2-3 Chnoblizehen
1 Zitrone
4 dl Milch
Salz, Pfeffer

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Für die Garnitur davon wenige beiseite legen.

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Mit den Frühlingszwiebeln in Butter bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Bouillon ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Butter weich werden lassen und mit der Chnoblibrotmischung gut vermengen. Den Chnobli schälen und fein hacken und unter die Masse ziehen.

Baguette der Länge nach halbieren und mit der weichen Chnoblibrotbutter bestreichen

Ca 10 min Backofen backen.

Milch zur Suppe geben. Aufkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Baguette mit Zitronensaft übergossen und in Stücke brechen.

Die Suppe mit Frühlingszwiebelringen bestreuen und mit Zitronen-Knoblibrot servieren.



Kabeljau auf Spinat an Safran-Rahmsauce

Rezept für 2 Personen (Vorspeise)

Werner Bürgi

Zwei filetierte Tranchen Kabeljau (pro Person 80g)
Sonnenblumenöl und ein Stück Butter zum braten
4 Handvoll Blattspinat
2 Echalotten fein gehackt
Weisswein zum Ablöschen
Etwas Bouillon, Rahm
1 Prise Safranfäden
Etwas Beurre manié
Mehlbutter 1 Ei zu 1Ei Mehl und Butter mischen
Salz und Pfeffer

Den gerüsteten Spinat während zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, anschliessend kurz in Eiswasser tauchen, abtropfen lassen, zur Seite stellen.

Für die Sauce eine der beiden Echalotten in wenig Butter anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und etwas reduzieren lassen, den Rahm unterschwingen und nochmals köcheln lassen. Im Mixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite Stellen.

Backofen vorheizen (80°). Die Backofentemperatur sollte 60° betragen, am besten messen.

Die Kabeljautranchen beidseitig salzen und pfeffern. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, ein nussgrosses Stück Butter zugeben und den Fisch im heissen Fett beidseitig gut anbraten. Danach in den Ofen schieben und nachgaren lassen. Das dauert etwa 10 bis 15 Minuten. Der Fisch darf innen noch etwas glasig sein.

Unterdessen den Spinat fertig stellen. Die Würfel der zweiten Echalotte in etwas Olivenöl oder Butter anschwitzen, den blanchierten Spinat zugeben und erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce erhitzen, mit Beurre manié binden, aufschwingen und ganz zum Schluss die Safranfäden unterrühren.

Den Spinat auf zwei vorgewärmte Teller verteilen.

Den Fisch darauf betten und mit der Sauce begiessen.



Kalbfleischröllchen mit Brin d'Or und Cognacbirnen

Rezept für 4 Personen (40 min)

1.5 EL Zucker
einige Tropfen Zitronensaft
1.5 dl Wasser
4 cl Cognac
3 Birnen, z. B. Williams
80 g Weichkäse Brin d'Or
2 Zweige Thymian
8 Kalbsschnitzel von der Huft à ca. 70 g
Salz
Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl
0.5 dl Bratensauce

Zucker und Zitronensaft in eine Chromstahlpfanne geben. Bei mittlerer Hitze hellbraun caramelisieren. Pfanne vom Herd ziehen. Caramel mit Wasser ablöschen. Köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Cognac beigeben. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnen im Caramelsirup bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten knapp weich garen.

Birnen aus dem Sirup heben. Sirup bei guter Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Pro Person ½ Birne für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Birne in Würfelchen schneiden. Brin d'Or klein schneiden. Mit den Birnenwürfelchen mischen. Thymianblättchen dazupfen.

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Arbeitsfläche auslegen. Füllung darauf verteilen. Schnitzel aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Röllchen in einer beschichteten Bratpfanne im Öl rundum 5 Minuten braten. Mit Bratensauce ablöschen. Caramelsirup dazugiessen. Birnen dazulegen. Fleisch zugedeckt bei kleinster Hitze 5–8 Minuten gar ziehen lassen. Sauce abschmecken. Röllchen und Birnen anrichten. Mit Sauce begiessen.



Ingwer-Rhabarber mit Holunder-Sabayon

Rezept für 4 Personen (20Min)

400 g Rhabarber
2 dl Wasser
2 Beutel Vanillezucker
20 g Ingwer

Sabayon:

2 EL Holundersirup
1 EL Zucker
0,5 dl Wasser
2 frische Eigelb
1 EL Rum

Rhabarber schälen, in gleich dünne, ca. 4 cm lange Stäbchen schneiden. Wasser mit dem Vanillezucker aufkochen. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und zum Vanillezuckersirup geben. Rhabarber beugeben und zugedeckt kurz ziehen lassen, sodass der Rhabarber noch bissfest ist. Ingwer entfernen und Rhabarber im Sirup abkühlen lassen.

Für die Sabayon Holundersirup, Zucker, Wasser, Eigelb und Rum in eine Chromstahlschüssel geben. Über einem heissen Wasserbad mit dem Handrührgerät zu einer luftigen Masse aufschlagen. Bei ca. 80°C wird die Sabayon dickflüssig. Schüssel vom Wasserbad nehmen, kurz weiterschlagen. Sabayon warm mit Ingwer-Rhabarber servieren.



Tapas

Rezept für 1 Teller

Zutaten:

2 Ei Butter => 50g

5Ei Mehl

100g Rohschinken

2 Eier

1 ½ dl Milch

Butter in einer Pfanne auslassen

Bei kleiner Hitze Mehl einrühren, dosiert Milch begeben bis eine fester Teig entsteht, es dürfen sich keine Krümel bilden, Salze

Den Rohschinken zerkleinern, in den Teig einarbeiten.

Den Teig in einer Schüssel ganz auskühlen lassen.

Eier gut aufmontieren

Kleine Kugeln formen, in Paniermehl, im Ei und wieder im Paniermehl wenden.

In einer Pfanne halbschwimmende im Olivenöl (180°) ausbacken.
