

*

Rüebli-Ingwer-Suppe

**

Jakobsnüsse mit Romanesco

*

Coniglio alla ticinese Spargelpolenta

**

Ostertörtli mit Vanillesauce

*

Rüebli-Ingwer-Suppe

(4 Personen)

Zutaten :

1 EL	Butter
600 g	Rüebli, in Scheibchen geschnitten
1-2	Schalotten, gehackt
9 dl	Gemüsebouillon
1 TL	Ingwer, fein gerieben
1	Zitrone, abgeriebene Schale
1 TL	Zitronensaft
1 dl	Rahm
etwas	Salz und Paprika

Zubereitung:

- Rüebli und Schalotten im Butter kurz andämpfen
- Bouillon dazu giessen und zugedeckt weich kochen
- Suppe fein pürieren
- Ingwer, Zitronenschale und Zitronensaft begeben
- Suppe kurz aufkochen
- Rahm begeben und die Suppe vor dem servieren aufschäumen

Jakobsnüsse mit Romanesco

(4 Personen)

Zutaten (Romanesco):

35 g	Crackers, fein zerdrückt
	Thymian
	Meersalz
2 EL	Majoran, fein geschnitten
1-2	Knoblauchzehen, gepresst
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz und Pfeffer
700 g	Romanesco

Zutaten (Jakobsnüsse):

24	Jakobsnüsse
1 TL	Salz
2 EL	Zitronen-Olivenöl

Zubereitung Romanesco:

- Backofen auf 200° vorheizen
- Crackers und alle Zutaten bis und mit Salz und Pfeffer vermischen und beiseite stellen
- Romanesco auf ein mit Backpapier belegte Blech legen, salzen
- Mit einem zweiten Backpapier den Romanesco zudecken
- ca. 15 Minuten backen
- oberes Backpapier entfernen
- Romanesco mit den Crackers bestreuen und alles ca. 10 Minuten fertigbacken

Zubereitung Jakobsnüsse:

- Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen
- Jakobsnüsse beidseitig ca. 2 Minuten braten, salzen

Jakobsnüsse und Romanesco anrichten, die Jakobsnüsse mit dem Zitronen-Olivenöl beträufeln

Coniglio alla ticinese

(4 Personen)

Zutaten:

1,2 kg	Kaninchenragout
5 dl	Rotwein (z.B. Merlot)
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
3 Zweige	Rosmarin
etwas	Wachholderbeeren, zerdrückt
2	Lorbeerblätter

Öl zum Anbraten

1 TL	Salz
etwas	Pfeffer
3-4	Schalotten, halbiert
4 dl	Hühnerbouillon
1 EL	Akazienhonig
3 dl	passierte Tomaten

Zubereitung:

- Kaninchen in einen grossen Topf legen
- Mit Rotwein, Knoblauch, Rosmarin, Wachholderbeeren und Lorbeerblättern ca. 12 Std. marinieren
- Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen
- Marinade beiseite stellen
- Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen
- Fleisch mit den Schalotten portionenweise anbraten und herausnehmen
- Marinade durch ein Sieb in den Topf geben
- Akazienhonig und passierte Tomaten dazugeben
- Sauce auf die Hälfte einkochen
- Fleisch und Hühnerbouillon dazugeben und bei reduzierte Hitze ca. 90 Minuten leicht köcheln
- zwischendurch mit Salz und Pfeffer abschmecken

Spargelpolenta

(4 Personen)

Zutaten:

2 EL	Olivenöl
500 g	grüne Spargel, in ca. 1 cm lange Stücke geschnitten
1 TL	Salz
1 l	Gemüsebouillon
200 g	grobkörniger Maisgriess
25 g	Butter
50 g	getrocknete Tomaten, in Streifen

Zubereitung:

- Öl in einer Pfanne erhitzen
- Spargeln ca. 2 Minuten anbraten und herausnehmen
- Wieder etwas Olivenöle in die Pfanne geben
- Maisgriess kurz im heissen Öl wenden
- Bouillon schrittweise dazugeben
- Unter häufigem rühren und bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten köcheln
- Spargeln begeben und ca. 10 Minuten zu einem Brei köcheln
- Butter und Tomaten darunter rühren

Ostertörtli mit Vanillesauce

(für 8 Förmli à 10 cm ø)

Zutaten Ostertörtli:

3 Pack	fertig ausgewallener Mürbeteig
etwas	Puderzucker
50 g	Butter
6 dl	Milch
etwas	Salz
90 g	Hartweizengriess
3	Eier, Eigelb und Eiweiss trennen und beides beiseite stellen
120 g	Mandelblätter, etwas verkleinern
75 g	Sultaninen
2	Zitronen, abgeriebene Schale
100 g	Zucker

Zubereitung:

- Backofen auf 200° vorheizen
- Förmli gut ausbuttern
- Aus dem Teig Kreise, die etwas grösser als die Förmli sind, ausschneiden
- Teig in den Förmli auslegen und den Teigboden mit einer Gabel einstechen
- Für die Füllung Milch und Salz aufkochen
- Griess langsam dazugeben und unter kleiner Hitze und ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen
- Brei auskühlen lassen
- Eigelb, Mandelblätter, Sultaninen und Zitronenschale unter den Brei rühren
- Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse fest und glänzend ist
- Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter den Griess mischen.
- Füllung in die Kuchenböden verteilen
- Ostertörtli ca. 20 - 25 Minuten backen
- Ostertörtli auskühlen und aus den Förmli nehmen

Zutaten Vanillesauce:

1-2	Vanilleschoten
1,5 dl	Milch
1,5 dl	Rahm
20 g	Zucker
3	Eigelb

Zubereitung:

- Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark auslösen
- Mark, Schoten, Milch und Rahm aufkochen
- Hitze reduzieren und 10 Minuten weiterköcheln und zur Seite stellen
- Die Eigelb mit dem Zucker vermischen und schaumig schlagen
- Die Vanilleschoten aus der Milch nehmen
- Eigelb-Zuckermischung unter ständigem Rühren in die Milch geben
- ACHTUNG: Die Milch darf beim einrühren nicht kochen

- Törtli anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit der Vanillesauce garnieren