*

Karottensuppe mit Topping

**

Bundzwiebel-Tartelettes

*

Kalbssteaks mit Basilikumbutter und neuen Kartoffeln

**

Yoqua-Osterkuchen

*

Karottensuppe mit Topping

(4 Personen)

Zutaten :

800 g	Karotten
1	Zwiebeln
2 EL	Öl
1 lt	Gemüsebouillon
25 g	Haselnüsse
50 g	Bündnerfleisch
4 Zweig	Oregano
4 EL	Crème fraîche
etwas	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln hacken. Karotten in Scheiben schneiden und alles im Öl andünsten
- Mit Bouillon ablöschen und 20 Min. zugedeckt weichkochen
- Haselnüsse hacken und in einer Bratpfanne ohne Öl rösten
- Bündnerfleisch in kleine Würfel schneiden und mit den Nüssen mitrösten
- Oregano zerzupfen und dazugeben, Pfanne vom Feuer nehmen
- Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Suppe mit der Crème fraîche und dem Haselnuss-Topping anrichten

Bundzwiebel-Tartelettes

(4 Personen)

Zutaten

340 g	Blätterteig (rechteckig ausgewallten)
150 g	Quark
1	Ei
50 g	Sprinz (gerieben)
3	Bundzwiebeln (in Ringe geschnitten)
etwas	Salz und Pfeffer
50 g	Butter (flüssig)

Zubereitung:

- Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in 8 längliche Rechtecke schneiden
- Quark, Ei und Sprinz verrühren
- Teigstücke mit der Masse bestreichen, dabei rundum 1 cm Teig freilassen
- Zwiebeln darauf verteilen und alles mit Salz und Pfeffer würzen
- Die so vorbereitete Tartelettes mit flüssigem Butter beträufeln
- Im auf **200 Grad** vorgeheiztem Ofen 15 - 20 Minuten backen

Kalbssteaks mit Basilikumbutter und neuen Kartoffeln

(4 Personen)

Zutaten:

4 Kalbssteaks à 200 g

Zubereitung:

- Steaks bei mittlerer Hitze im Bratbutter beidseitig ca. 5 - 7 Minuten braten
- Mit Salz und Pfeffer würzen

Zutaten Basilikumbutter:

75 g Butter (weich)
3 EL Gehackter Basilikum
1/2 Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Knoblauchzehe (gepresst)

Zubereitung Basilikumbutter:

- Alle Zutaten vermischen
- Die Masse auf eine Alufolie geben und zu einer Rolle formen
- Basilikumbutter im Tiefkühler 20 - 30 Minuten fest werden lassen

Zutaten Offenkartoffeln und Tomaten

1 kg Neue, kleine Kartoffeln
1 El Bratcrème
etwas Salz
4 Tomaten (halbieren)

Zubereitung Ofenkartoffeln mit Tomaten:

- Kartoffeln waschen und in einer Schüssel mit Bratcrème und Salz mischen
- Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei **220 Grad** 20 - 30 Minuten backen
- Tomaten mit der Schnittfläche nach oben 10 - 15 Minuten in einer ausgebutterten Form mitgaren

Yoqua-Osterkuchen

Zutaten Kuchenboden:

150 g Petit Beurre
50 g Butter (flüssig)

Vorbereitung Kuchenboden:

- Petit Beurre in einem Plastikbeutel mit einem Wallholz zerkleinern
- Petit Beurre mit dem flüssigen Butter vermischen
- Masse in die mit Backpapier belegte Form geben

Zutaten Belag:

4 Eier
120 g Butter (weich)
100 g Zucker
2 EL Maizena
1 TL Backpulver
100 g Himbeeren
3 Yoruba Himbeere
etwas Salz

Zubereitung:

- Eier trennen., Eiweiss zur Seite legen, Eigelb für den Belag verwenden
- Eigelb, Butter und Zucker mit dem Schneebesen verrühren
- Maizena, Backpulver, Yoruba und Himbeeren dazugeben
- Eiweiss mit wenig Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen
- Masse in die Form geben und bei **180 Grad** 45 Minuten backen