



Einhorn Chuchi Dübendorf (gegr. 1994)  
*"Magna pars libertatis est bene moratus venter et contumeliae patiens"*



Chochete vom:  
Abendchef:

Mittwoch, 5. März 2008  
Bruno

Spargeln im Blätterteig

Kohlrabi-Cremesuppe

Lammrücken mit Kräuterkruste  
Kartoffelgratin

Zweierlei Toblerone-Quarkmousse

# Spargeln im Blätterteig

Rezept für 4 Personen

1 kg Spargeln  
1 Esslöffel Butter oder Margarine  
250 g Blätterteig

Sauce:

2 dl Bouillon  
1 dl Weisswein  
Salz, Pfeffer  
1 1/2 dl Doppelrahm

## Zubereitung

Blätterteig in ca. 12x12 cm grosse Quadrate schneiden und bei 200 Grad backen. Den Blätterteig in zwei Hälften teilen (Boden und Deckel).

Die Spargeln rüsten und ca. 1/3 des Endes abschneiden und zur Seite legen (wird für die Sauce gebraucht). Die restlichen Spargeln in leicht gesalzenem Wasser kochen. Die Spargelenden in ca 2 dl Bouillon weiche Flüssigkeit bis auf 1 dl Restmenge wegkochen und mit den Spargelenden pürieren. Die Masse durch ein Sieb zurück in die Pfanne streichen, Weisswein begeben und das ganze bis zur Hälfte reduzieren. Die Sauce begeben und unter ständigem Rühren einkochen lassen bis eine sämige Sauce entsteht. Die Spargelspitzen in einer Pfanne mit wenig Butter kurz erwärmen.

## Anrichten:

Spargeln auf dem Blätterteigboden verteilen, Sauce dazugeben und mit dem Blätterteigdeckel zudecken.

# Kohlrabi-Cremsuppe

Rezept für 4 Personen

1 grosse Zwiebel gehakt  
300 g Kohlrabi  
3 Esslöffel trockener Sherry  
2 dl Vollrahm  
Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Kohlrabi in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Zwiebeln in wenig Butter andünsten, Kohlrabistücke dazugeben und kurz mitdünsten. 5 dl Wasser aufgiessen und das Ganze kochen bis die Kohlrabi weich Gemüse mit der Flüssigkeit pürieren und aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer oder etwas Bouillon abschmecken. Sherry jetzt begeben. Den Vollrahm (leicht geschlagen) dazugeben und die Suppe erw

# Lammrücken mit Kräuterkruste

Rezept für 4 Personen

2 Lammrücken ca. 600 g  
Rosmarin  
Thymian  
Petersilien  
2 Esslöffel Pinienkerne  
1,5 Esslöffel Senf  
1 Esslöffel geriebener Parmesan  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Rosmarin, Thymian, Petersilien und Pinienkerne fein hacken und alles mit Senf und Parmesan vermengen. Die Lammrücken abspülen und trockengetupft mit Salz und Pfeffer würzen. Lammrücken in einer Pfanne scharf anbraten und anschliessend mit der Kräutermasse belegen. Lamm während 15 - 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen braten. Lamm vor dem Portionieren etwas ruhen lassen.

# Kartoffelgratin

Rezept für 4 Personen

## Zutaten

1 kg Kartoffeln  
5 dl Vollrahm  
3 Knoblauchzehen  
Rosmarinzweig  
weisser Pfeffer

## Zubereitung

Kartoffeln schälen und zu ca. 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben hochkant in eine Gratinform verteilen. Den Vollrahm mit den Knoblauchzehen (gepresst) und gut mit Pfeffer gewürzt bereiten. Die Kartoffeln erst ohne Rahm ca. 15 Minuten bei 200 Grad im Backofen vorgaren. Anschliessend den Rahm dazugiessen und den Rosmarinzweig darauflegen. Das ganze rund 45 Minuten weitergaren.

# Zweierlei Toblerone-Quarkmousse

Rezept für 4 Personen

## Zutaten

100 g weisse Toblerone  
100 g schwarze Toblerone  
150 g Rahmquark  
2 dl Vollrahm, geschlagen

## Zubereitung

Toblerone in Stücke zerbrechen und je die weisse und die schwarze separat im Wasserbad zum schmelzen bringen. Quark je zur Hälfte unter die Schokolade rühren und vollständig auskühlen lassen. Schlagrahm unter die Masse geben und alles mind. 2 Stunden kühl stellen.



wei

ucht).  
chkochen.  
n  
en Rahm

en.

h sind.  
n  
ärmen.

igen.  
ne

ürzt  
ten

elzen