

Einhornchuchi Dübendorf

12. Mai 2010

Abendchef: Franz

Muttertags-Menue

Bruschetta-Picante

Spargelcreme-Suppe mit Kresse

Saisonsalat

Geschmorte Kalbsbäggli

Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott

Bruschetta-Picante

Zutaten :

2 Parisette
1 Tomate
80 g Paprika (aus dem Glas)
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
2 rote Chilischoten
4 EL Rapsöl
1 El Aceto Balsamico
1 Frühlingszwiebel
Salz, Pfeffer

Zubereitung :

Die Parisette in Scheiben schneiden und mit 1 EL Öl beträufeln. Im 200 Grad heißen Ofen 2-3 Minuten auf beiden Seiten rösten.
Die Tomate enthäuten, entkernen und fein würfeln. Die Paprika abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe und die Zwiebeln fein würfeln. Die Chilischoten entkernen und in feine Scheiben schneiden.
Alles zusammenmischen, mit Salz und Pfeffer picant abschmecken.
Auf die Brote verteilen und servieren.

Spargelcremesuppe mit Kresse

Zutaten :

500 g grüner Spargel

2 EL Butter

1 Kästchen Kresse

150 g Creme fraiche

7 dl Gemüsebrühe

Salz / Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung:

Den Spargel schälen, die Spitzen abschneiden.

Die Spargelstangen in Scheiben schneiden und in der heißen Butter andünsten.

Die Kresse zugeben (für die Garnitur einige Blättchen beiseitelegen) und die Brühe aufgiessen. ca 10 Minuten kochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Dazwischen die Spitzen in kochendem Salzwasser ca 3 Minuten al dente garen. Eiskalt abschrecken gut abtropfen lassen.

Die Suppe im Mixer fein pürieren, aufkochen lassen. Den Creme fraiche und die Spargelspitzen zugeben und in heiße Teller schöpfen, die Kresse darüberstreuen und servieren.

Saisonsalat

Zutaten Salat:

Verschiedene Salate

Lollo, Rucola, Nüssli etc

Frische Kräuter und Sprossen

Schnittlauch, Bärlauch, Kerbel

Randen und Alfalfasprossen

Zutaten Sauce:

1 Schalotte

1 TL Senf

1 Eigelb

2 El Zitronensaft

2 El Kräuteresig

30 g Joghurt nature

3 EL Wasser

1,25 dl Rapsöl

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Worcestersauce

Zubereitung:

Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Joghurt im Mixer oder Cutter zu einer dickflüssigen Masse mixen.

Öl und Wasser begeben und bei hoher Tourenzahl zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Salate und Kräuter in Mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

In der Sauce wenden, auf Teller anrichten. Die Sprossen darüber streuen und schön garnieren.

Geschmorte Kalbsbäggli

Zutaten:

4 Kalbsbäggli je ca 150 g (beim Metzger vorbestellen!)	2 dl Wasser
100 g Karotten (in Würfeln)	1 Bouillon Töpfli oder Würfel
100 g Stangensellerie (in Würfeln)	1 EL weisse Pfefferkörner
150 g Zwiebeln (in Würfeln)	1 Lorbeerblatt
Olivenöl / Bratbutter zum Braten	3 Nelken
1 EL Zucker	1 Thymianzweig
50 g Tomatenmark	0.5 dl Aceto Balsamico
2 dl Madeira oder Porto	30 g Rosinen (2 Tage im Grappa eingelegt !)
5 dl ital. Rotwein (Primitivo)	30 g Grappa
4 dl Kalbsfonds	30 g getrocknete Tomaten(gewürfelt)

Vorbereitung: **mindestens 2 Tage vorher: Rosinen in Grappa einlegen !**
Kalbsbäggli bei Metzger bestellen !

Zubereitung:

- 1. Gemüse, Butter
Zucker
Tomatenmark**
Das Gemüse in einer **gusseisernen!** Pfanne im heissen Bratbutter rösten. 1 EL Zucker und das Tomatenmark begeben und mitrösten.
- 2. Madeira, Wein
Kalbsfond, Wasser
Bouillon, Gewürze
Olivenöl, Fleisch**
Mit Madeira ablöschen und ganz einkochen lassen. Den Wein in einer zweiten Pfanne aufkochen und dann alles zusammen in einer Pfanne wieder einkochen lassen. Dann den Fond und die Gewürze zugeben und wieder zum Kochen bringen
Das Fleisch würzen und in der **gusseisernen** Pfanne in wenig Olivenöl braten bis es rundherum schön hellbraun ist. Die Bäggli in die Sauce legen und den Bratensatz mit dem Wasser ablöschen das Bouillon Töpfli darin auflösen und auch zur Sauce geben.
- 3. Aceto, Rosinen
Tomaten**
Alles zusammen in einer kleineren Pfanne sirupartig einköcheln lassen.
- 4.** Die Kalbsbäggli herausnehmen, die Sauce sieben und das Gemüse wegwerfen. Beide Saucen zusammenmischen und nochmals zum Kochen bringen.

Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott

Zutaten Parfait:

500 gr Erdbeeren
125 gr Zucker
4 EL Grand Marnier
4 Eigelb
3 EL Erdbeerconfi
1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung Parfait:

Erdbeeren mit 2 EL Zucker und Grand Marnier im Mixer pürieren. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker sehr gut schaumig rühren. Rahm steif schlagen und unter die Eigelbcreme heben. Das Erdbeerepuree vorsichtig unterheben. Masse in Timbal oder eine Cakesform füllen. (Die Cakesform mit Klarsichtfolie auslegen.)

Parfait stürzen und evtl. in Scheiben schneiden, mit dem Kompott auf Teller anrichten. Mit Zitronenmelisse und Erdbeeren schön garnieren und sofort servieren.

Zutaten Rhabarberkompott:

500 gr Rhabarber
1 EL Butter
100 gr Zucker
2,5 dl Weisswein
1 halbe Zimtstange
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
Zitronenmelisseblätter für die Garnitur

Zubereitung Rhabarberkompott:

Rhabarber waschen, schälen, vierteln und in 3 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und den Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht caramolisieren lassen. Mit dem Wein ablöschen und den Zimtstengel beifügen. Leicht köcheln lassen bis das Caramel sich aufgelöst hat. Rhabarberstücke und Die Zitronenschale zufügen und köcheln bis der Rhabarber weich ist. Zimtstange entfernen.