

Menue vom 3. April 2009

än Guete wünscht dä Roli

Spargelsuppe mit sautierten Morcheln

Frühlingssalat mit Sbrinzmöckli

Fischröllchen mit Ingwerkruste

**Schweinsfilet an Rahmsauce
mit Frühkartoffeln und Broccoli**

Ofenäpfel mit Amarettifüllung

**Der Wein wurde von unserem Gast Jürg Aegerter,
www.weinrampe.ch, offeriert.**

Herzlichen Dank.

Spargelsuppe mit sautierten Morcheln

für 4 Personen

ca. 1 kg Spargel
6 Schalotten
1 mehlig Kartoffel
2 Lorbeerblätter
1 Nelke
1 Sternanis
Salz, Cayennepfeffer, Zucker
½ l Rahm
200g Creme Fraiche
1 paar Butterstückchen
frische Morcheln



Der Spargel wird gründlich geschält und die Stange vom holzigen Ende befreit. Aus den Spargelschalen mit den Lorbeer, Nelken und Sternanis einen Spargelfond ansetzen. Dabei die Spargelschalen mit Wasser oder wenn vorhanden Gemüsefond bedecken. Das Ganze kalt ansetzen und mit einer Prise Salz, Zucker und Zitrone würzen. Wenn der Fond kocht 15 Minuten ziehen lassen und dann sofort passieren.

Den Spargel von der Spitze weg 6 cm ganz lassen, den Rest klein schneiden, sowie die Kartoffel und die Schalotten.

Die Morcheln werden mit einem Pinsel unter kaltem Wasser geputzt und anschließend blanchiert. Nach dem Abkühlen werden sie in kleine Stücke geschnitten.

Den klein geschnittenen Spargel mit den Schalotten und der Kartoffel in etwas Butter anziehen und mit Weisswein ablöschen. Den Weisswein einreduzieren und mit Spargelfond aufgiessen bis alles bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen. Alles langsam köcheln lassen bis der Spargel und die Kartoffel weich sind.

Während die Spargelsuppe vor sich hin köchelt werden die Spargelstangen im restlichen Spargelfond bissfest gekocht. Die Spargelsuppe wird nun fein gemixt und durch ein Sieb passiert.

Nach dem passieren wird die Spargelsuppe nochmals nachgeschmeckt mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer. Mit kleinen Butterstückchen und der Creme Fraiche aufgemixt.

Vor dem Servieren die Morchelstücke kurz in heissem Butter sutieren, ev. mit Salz und Pfeffer etwas abschmecken und direkt in die Teller verteilen.

Suppe anrichten.

Frühlingssalat mit Sbrinzmöckli

Zutaten:

Für 4 Personen

Vinaigrette:

6 EL Essig

2 TL Honig

6 Erdbeeren, zerdrückt

10 EL Öl

1 TL Senf

Salz, Pfeffer



300-400 g gemischter Frühlingssalat, z.B. Lollo, Eichblatt, Schnittsalat, Löwenzahn, Bärlauch, gerüstet

200 -300 g Sbrinz am Stück

8 Erdbeeren, halbiert, in Scheiben geschnitten

1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

Für die Vinaigrette Essig, Honig und Erdbeeren aufkochen, kurz ziehen lassen und durch ein Sieb streichen. Mit restlichen Zutaten verrühren.

Salate in mundgerechte Stücke zupfen. Auf Tellern anrichten.

Sbrinz mit einem Messer in Stücke brechen und auf dem Salat verteilen. Mit Vinaigrette beträufeln.

Erdbeeren und Schnittlauch darübergeben und servieren.

Fischröllchen mit Ingwerkruste

Vorspeise für 6 Personen

Zutaten:

Butter für die Form

Ruccola zum garnieren

Füllung:

250 g Ricotta

2 Eigelb

1/2-3/4 TL Curry

1 Zitrone, wenig abgeriebene
Schale und 2 TL Saft

Salz, weisser Pfeffer

600 g kleinere Fischfilets, z. B.
Felchen, gehäutet

Salz, weisser Pfeffer



Kruste:

3 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde

2 EL Paniermehl

50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

2 TL Ingwerwurzel, gerieben

Estragon zum Garnieren

Zubereitung:

Für die Füllung alle Zutaten verrühren, würzen.

Fischfilets würzen. Auf einer Seite mit der Füllung bestreichen, Filets aufrollen, mit der Verschlussseite nach unten in eine ausgebutterte Gratinform legen.

Für die Kruste Toastbrot im Cutter oder von Hand fein hacken. Paniermehl, Butter und Ingwer zufügen. Zu einer krümeligen Masse verreiben, über den Fischröllchen verteilen.

In der Mitte des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren mit Ruccola Blätter.

Schweinsfilet an Rahmsauce mit Frühkartoffeln und Broccoli

Zubereitung ca. 45 Min.

Zutaten:

Schweinsfilet

Salz

Butter

Mehl

Bouillon

Weisswein

Rahm

kleine Frühlingkartoffeln

Broccoli

Petersilie



Zubereitung:

Broccoli waschen, und rüsten und Pfanne mit Bouillon oder Salzwasser bereitstellen.

Kartoffeln waschen und halbieren.

Schweinsfilet gut mit Salz einreiben und mit fettiger Seite nach oben auf Backblech legen. Butterflocken auf Blech verteilen. In kalten Backofen schieben und auf ca. 180 Grad während ca. 30 Min. braten. Ab und zu die heisse Butter über das Fleisch träufeln. Ev. frische Butter zugeben.

Kartoffeln in der Bratpfanne in nicht allzu heissem Bratbutter oder Öl zugedeckt braten. Ab und zu wenden. (Kann auch auf Blech im Backofen zubereitet werden).

Broccoli in die Pfanne geben und bissfest kochen.

Filet aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Ofen auf ca. 100 Grad stellen.

Einige Löffel Mehl in den Fond streuen und mit Gabel verteilen. Wenig Weisswein ins Blech geben und anschliessend Bouillon zugeben. Mit Kelle durchmischen und einköcheln lassen.

Währenddessen Fleisch in ca. 1 - 2 cm (je nach Menge) Stücke schneiden und auf Teller anrichten. Kartoffeln und Broccoli auf Teller geben. Petersilie auf Kartoffeln legen.

Rahm in die Sauce geben und ev. mit Pfeffer und Salz abschmecken (achtung: zuerst probieren). Variante: Sauce aus dem Blech in eine vorgewärmte Pfanne geben und dann Rahm daruntermischen).

Rahmsauce über Fleisch anrichten. Rest in Saucière geben.

Ofenäpfel mit Amaretti-Füllung

Zutaten

bis 30 Min.

Für 4 Personen

Füllung:

100 g Amaretti, zerbröckelt

3-4 EL Vollrahm

1 dl Apfelsaft

200 g Crème fraîche

4 Äpfel, ungeschält, quer
halbiert, Kerngehäuse
entfernt

Puderzucker zum Bestäuben

Pfefferminze zum Garnieren



Zubereitung

Apfelhälften mit einem Kugelausstecher entkernen und leicht aushöhlen.

Für die Füllung Amaretti mit Rahm verrühren.

Äpfel damit füllen, in eine Ofenform stellen. Apfelsaft angießen.

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten weich schmoren.

Crème fraîche und Äpfel auf Dessertteller verteilen, mit Puderzucker bestäuben, garnieren.