



Frühsommeressen

Käseplatte, Salametti
Weisswein

Kartoffel - Selleriesuppe

Zander auf Frühlingsgemüse

Steak mit Schalotten
Spargelrisotto

Panna cotta
Rhabarberkompott

Kartoffel – Sellerie – Suppe mit Thymian – Äpfel

Für 6-8 Personen

Zutaten

400 g Kartoffeln mehligkochend

200 g Knollensellerie

100 g Lauch

2 Esslöffel Butter (1)

1 Liter Gemüsebouillon

1 dl Noilly Prat oder Weisswein

1dl Rahm

10 Zweige Thymian

2 Äpfel klein, säuerlich, wenn möglich rotschalig

2 Esslöffel Butter (2)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffel und Sellerie schälen und in 2cm grosse Würfel schneiden. Den Lauch rüsten, gründlich spülen und in feine Ringe schneiden.

In einer mittleren Pfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen. Den Lauch darin andünsten. Kartoffeln, Sellerie, Noilly Prat oder Weisswein sowie Gemüsebouillon beifügen und alles aufkochen. Dann die Suppe zugedeckt 20 – 25 Minuten leise kochen lassen, bis die Kartoffeln und die Sellerie weich sind.

Den Rahm zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und wenn nötig leicht hacken. Die Äpfel ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in dünne Schnitze schneiden.

In einer Bratpfanne die zweite Portion Butter (2) erhitzen. Die Apfelschnitze hineingeben, mit ½ des Thymians bestreuen und etwa 3 Minuten weich dünsten. Beiseitestellen.

Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmals gut aufkochen und 3-4 Minuten leicht kochen lassen.

Zum Servieren die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller oder Tassen anrichten. Die Thymian – Äpfel darauf verteilen und mit dem restlichen Thymian bestreuen.

Zander auf Frühlingsgemüse mit Beurre blanc

Für 4 Personen

Zutaten für Zanderfilet

4 Zanderfilets mit Haut, à je 150 g

Salz Pfeffer und Mehl

Gemüse

3 Esslöffel Butter, flüssig

500 g Weiße und Grüne Spargel

100 g Kefen

Beurre blanc

1,5 dl Wasser

3 Esslöffel Weisswein

100g Butter, kalt, in Würfel geschnitten

Salz und Paprika

Zubereitung

Fischfilets würzen. Mit der Hautseite nach unten in Butter goldbraun braten, wenden und fertig braten. Der Fisch sollte in der Mitte noch leicht „glasig“ sein.

Gemüse separat in Salzwasser knackig kochen. Herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. In Butter schwenken, mit Salz und Zucker abschmecken.

Beurre blanc: Wasser und Wein aufkochen. Butter beifügen, auf mixen. Mit Salz und Paprika abschmecken.

Anrichten

Das Gemüse auf Teller verteilen und den Fisch daraufsetzen. Die Beurre blanc dazu servieren.

Anmerkung vom Autor Jürg Kuriger: Süßwasserfische wie Seeforelle, Saibling oder Salzwasserfische wie der Wolfsbarsch (Branzino) sind ideal für diese Zubereitung.

Steak mit Schalotten

Das Nierstück ist relativ preisgünstig und bringt einen intensiven Fleischgeschmack mit, muss aber medium-rare oder blutig gebraten werden, da es sonst leicht zäh wird. Das korrekte Timing ist nicht vom Gewicht des Steaks, sondern von seiner Dicke abhängig.

Zutaten für 4-6 Personen

4-6 Steak (je 250g), leicht marmoriert, raumtemperiert

Grobes Meersalz

Pfeffer

Olivenöl zum Einreiben

3EL Butter

12 Schalotten (etwa 375g), in dünne Scheiben geschnitten

180ml trockener Rotwein

250 ml Rinderfond

Und jetzt geht es los

Die Steaks mit Küchenpapier trockentupfen, salzen, pfeffern und mit Olivenöl einreiben.

Eine grosse Pfanne mit schwerem Boden auf hoher Stufe sehr heiss werden lassen. Die Steaks einlegen und von der ersten Seite 45-60 Sekunden scharf anbraten, bis sie braun sind und eine leichte Kruste haben. Wenden und ebenfalls 45-60 Sekunden anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und die Steaks je nach Dicke von jeder Seite weitere 2-4 Minuten braten. Zum Prüfen des Gargrades das Fleisch mit den Fingern fest eindrücken: Je weicher es sich anfühlt, desto roher ist es im Innern. Sie können es am Rand leicht einschneiden um die Farbe zu prüfen. Die fertigen Steaks auf eine Platte heben und lose mit Alufolie bedecken (die Steaks garen leicht nach, während sie ruhen).

Die Hitze noch etwas reduzieren. 1.5 Esslöffel der Butter in der Pfanne zerlassen und die Schalotten in 5-7 Minuten goldbraun anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und auf hoher Stufe unter Rühren 5-6 Minuten einkochen lassen, bis sämtliche Flüssigkeit verdampft ist. Den Rinderfonds zugiessen und in weiteren 5-6 Minuten zu einer aromatischen Sauce einkochen lassen. Die Schalotten sollten weich sein. Von der Kochstelle nehmen und die restliche Butter unterschlagen.

Die Steaks mit dem ausgetretenen Saft auf Tellern anrichten. Die Schalotten mit der Sauce darüber verteilen und sofort servieren.

Als Wein empfiehlt sich ein kräftiger Bordeaux, oder ein Roter von der Rhone, oder ein Châteauneuf-du-Pape

Spargelrisotto

Zutaten für 4 Personen

1kg frische Spargeln grüne

1 frische Maizwiebel

1 Zehe Knoblauch

3EL Olivenöl

60 g Butter

300g Risottoreis

1l Geflügelbouillon, Heiss

3EL geriebener Parmigiano Reggiano

Und jetzt geht es los

Spargel putzen und waschen. Spitzen und den zarten oberen Teil der Stangen abtrennen. Die Zwiebel fein hacken. Das Öl und die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln fein hacken. Das Öl und die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Die gehackten Zwiebeln darin andünsten. Spargelspitzen hinzufügen und 4 Minuten unter gelegentlichem Rühren mit dünsten.

Den Reis hinzufügen und umrühren. 2 Minuten anglasen. Kellenweise die kochendheisse Brühe hinzugiessen, bis der Reis knapp al dente ist. Risotto vom Herd nehmen, die restliche Butter und den Parmesan einarbeiten. Den Risotto servieren.

Panna cotta mit Rhabarberkompott

Zutaten für 4 Personen

Panna cotta

5dl Rahm

50g Zucker

1 Vanillestängel, der Läng nach aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

2 Blatt Gelatine, in kalten Wasser eingeweicht

Rhabarberkompott

200g Rhabarber

1dl Wasser

100g Zucker

½ Vanillestängel, der Länge nach aufgeschnitten

Und jetzt geht es los

Rahm und Zucker, Vanillestängel und Samen aufkochen, 10 Minuten leicht köcheln, durch ein Sieb passieren. Gelatine gut ausdrücken und im heißen Rahm auflösen. Etwas abkühlen lassen. In Förmchen verteilen und zugedeckt kalt stellen, bis die Masse fest wird.

Rhabarberkompott: Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Abgezogene Schalen mit Wasser, Zucker und Vanillestängel aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen. Vanillestängel herausnehmen, Sirup durch ein feines Sieb passieren. Flüssigkeit mit dem Vanillestängel nochmals aufkochen.

Rhabarberstücke beifügen, 20 Sekunden leicht köcheln. Mit der Schaumkelle herausnehmen, sofort kalt abschrecken und in den heißen Sirup zurückgeben. Kompott in ein Glas füllen.

Anrichten: 2 bis 3 Esslöffel Rhabarberkompott auf die Panna cotta verteilen. Sofort servieren.

Anmerkung vom Verfasser von diesem Gericht Jürg Kuriger: Das Rhabarberkompott lässt sich wunderbar auf Vorrat zubereiten: Die Einmachgläser vorgängig in heißem Wasser köcheln (sterilisieren oder auf neu deutsch einwecken). Unbedingt prüfen, ob die Deckelgummis spröde sind, allenfalls ersetzen – damit das Kompott ohne Verderben hält.

Sollten Fragen auftauchen für das Einmachen / Einwecken Sie Video auf You Tube.