



Baerlauchsuppe

Grundsuppe für 3 Liter

1 grosse Zwiebel	grob schneiden
2 gelbe Rüebli	grob schneiden
2 rote Rüebli	grob schneiden

Alles 20 Minuten in 3 lt Bouillon kochen, fein purieren und kalt stellen.

Bärlauchpesto für Suppen

Roher Bärlauch mit Stabmixer sehr fein mixen, Olivenöl darunter mischen, kalt stellen. (Nicht würzen)

Suppe für 6 Personen

6 EL Bärlauchpesto	Oel abgiessen
9 dl Grundsuppe	in Pfanne erwärmen, (nicht kochen). Mit Salz
2 dl Vollrahm	Und Pfeffer abschmecken.

In Suppenschüssel anrichten, mit einem Tupf geschlagenem Rahm besprühen. Mit wenig Tropfen vom grünen Pesto-Olivenoel garnieren und servieren.



Bärlauchsuppe

20g Butter
20g Mehl
1 dl Weisswein
4 dl Geflügelfond oder Hühnerbouillon
2 dl Halbrahm
50g Bärlauchblätter
1 dl Rahm

Außerhalb der Bärlauchsaison kann man die Suppe auf die gleiche Art auch mit Basilikum, Kresse, Schnittlauch, Kerbel oder Spinat zubereiten.

1. In einer Pfanne die Butter schmelzen und das Mehl darin unter Rühren kurz dünsten. Mit dem Weisswein und dem Fond oder der Bouillon ablöschen. Auf kleinem Feuer zugedeckt 10 Minuten leise kochen lassen.
2. Den Halbrahm beifügen und die Suppe nochmals durchkochen lassen.
3. Inzwischen die Bärlauchblätter waschen. In Salzwasser nur gerade $\frac{1}{2}$ Minute blanchieren, abschütten und sofort kalt abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt. Im Cutter oder mit dem Wiegemesser fein hacken.
4. Rahm steif schlagen
5. Unmittelbar vor dem Servieren den Bärlauch in die Suppe geben. Den Schlagrahm beifügen und die Suppe nach Belieben mit dem Stabmixer kurz aufschlagen. Sofort servieren.



Gemüse Tatar mit Sprossen

2 Rüebli
½ Salatgurke
1 Bund Radieschen
3 Frühlingszwiebeln
½ Bund Basilikum
½ Bund Dill
5 Baumnusskerne
Saft von 2 Zitronen
2 EL Weissweinessig
2 EL Nussöl
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Salatgewürz
25 g Sprossen von 2-3 Sorten, z.B.
Alfalfa-, Senf- oder Rettichsprossen

1. Rüebli schälen, Gurke und Radieschen rüsten. Die Gemüse in feine Scheiben, dann in Streifen und schließlich in kleine Würfelchen schneiden.
2. Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Basilikumblätter, Dill und Baumnusskerne hacken. Alles mit den Gemüsewürfelchen in einer Schüssel mischen.
3. Zitronensaft, Essig und beide Ölsorten verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit dem Gemüse mischen. Das Tatar 15 Minuten ziehen lassen.
4. Inzwischen 16 Chicoréeblätter sorgfältig vom Strunk lösen und während 10 Minuten in leicht warmen Wasser legen; dadurch verlieren sie etwas von ihrer Bitterkeit. Gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.
5. Zum Servieren das Tatar bergartig auf die Chicoréeblätter verteilen und großzügig mit den Sprossen bestreuen.



Gemüse Tatar mit Sprossen

2 Rüebli
½ Salatgurke
1 Bund Radieschen
3 Frühlingszwiebeln
½ Bund Basilikum
½ Bund Dill
5 Baumnusskerne
Saft von 2 Zitronen
2 EL Weissweinessig
2 EL Nussöl
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Salatgewürz
25 g Sprossen von 2-3 Sorten, z.B.
Alfalfa-, Senf- oder Rettichsprossen

1. Rüebli schälen, Gurke und Radieschen rüsten. Die Gemüse in feine Scheiben, dann in Streifen und schließlich in kleine Würfelchen schneiden.
2. Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Basilikumblätter, Dill und Baumnusskerne hacken. Alles mit den Gemüsewürfelchen in einer Schüssel mischen.
3. Zitronensaft, Essig und beide Ölsorten verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit dem Gemüse mischen. Das Tatar 15 Minuten ziehen lassen.
4. Inzwischen 16 Chicoréeblätter sorgfältig vom Strunk lösen und während 10 Minuten in leicht warmen Wasser legen; dadurch verlieren sie etwas von ihrer Bitterkeit. Gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.
5. Zum Servieren das Tatar bergartig auf die Chicoréeblätter verteilen und großzügig mit den Sprossen bestreuen.



Entenbrust auf Honig-Salbei-Jus mit Maisblinis

Für 4 Personen

Entenbrust

- 4 Entenbrüstchen
- 8 Scheiben Rohschinken
- Salz
- Pfeffer
- Erdnussöl

Honig-Salbei-Jus

- ½ dl Portwein
- ½ dl Madeira
- 1 ½ dl braune Sauce
- 2 EL Honig
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 3 Salbeiblättchen

Maisblinis

- 100 g gewürfelte Kartoffeln
- 30 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Maiskörner
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Bratbutter

Entenbrüstchen vom Fett befreien, das Fett für die Garnitur zur Seite stellen. Jeweils zwei Brüstchen aufeinanderlegen und mit Rohschinkenranchen umwickeln. Jedes „Päckchen“ in vier Stücke schneiden, dann die einzelnen Stücke mit Bindfaden fixieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Erdnussöl rosa braten. Den Bratensatz für die Sauce verwenden. Das Fleisch an der Wärme leicht abstehen lassen. Das Fett in feine Streifen schneiden und kurz im heissen Öl knusprig braten.

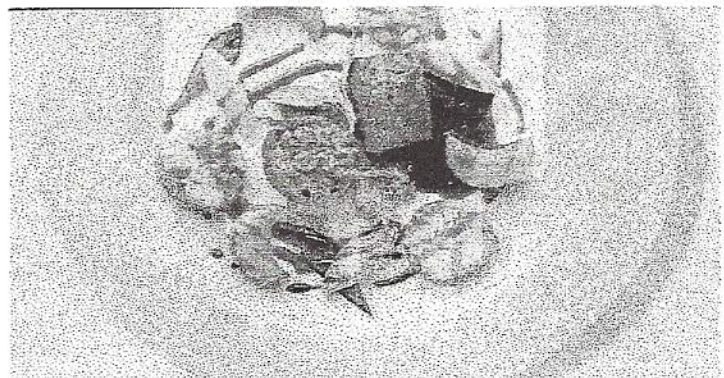
Den Bratensatz mit Portwein und Madeira ablöschen. Die braune Sauce dazugeben und so lange einköcheln lassen, bis sie eine angenehme, bindende, aber nicht zu feste Konsistenz hat. Mit Honig parfümieren, die kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Die Salbeiblättchen in Streifen schneiden, kurz blanchieren und der Sauce beigegeben.

Die gewürfelten Kartoffeln in leichtem Salzwasser kochen. In ein Sieb schütten und leicht ausdampfen lassen. Mit einem Schneebeesen verrühren, so dass noch Klümpchen spürbar sind. Mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor Gebrauch mindestens 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Die Masse häufchenweise in einer Teflonpfanne mit heisser Bratbutter goldgelb braten.

Anrichten

Die Maisblinis auf den Tellern anordnen, die Entenbrüstchen in die Mitte des Tellers setzen. Mit dem Honig-Salbei-Jus umgiessen und mit den Salbeiblättchen garnieren.





Erdbeercreme

Für 4 Personen

500 g frische oder tiefgekühlte
Erdbeeren
3 dl Rahm
3 EL Zucker

Erdbeeren rüsten und halbieren, tiefgekühlte Erdbeeren nur leicht antauen lassen. Im Mixer pürieren. Den Rahm sehr steif schlagen, mit dem Zucker und dem Beerenpüree vermischen. Vor dem Servieren mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Tipp:
An Stelle Erdbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.

