

*Spargelsalat
mit gezupften Kräutern und
Shrimps*



Birnen-Kartoffel-Gratin



*Lammrückenfilet
mit Spinat
im Blätterteigmantel*



Limettencreme



Spargelsalat mit gezupften Kräutern und Shrimps

(Zutaten für 2 Personen)

10	Zweige	Kerbel	
10	Zweige	Estragon	zupfen
1/2	Beet	Gartenkresse	
1	Bund	Schnittlauch	fein schneiden
1/2		Schalotte	fein gehackt
1	EL	Zitronensaft	alles mischen
150	g	Shrimps	die Shrimps gut in dieser aromatischen Kräutermischung wälzen und einige Zeit durchziehen lassen
6	St.	grüne Spargeln	nur am weissen Ende schälen
4	St.	weisse Spargeln	ganz schälen
			Spargeln in kochendem Salzwasser 5 Minuten, grünen Spargel nur 3 Minuten garen. Herausheben, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2	EL	Essig	
2	EL	Weisswein	
3	EL	Olivenöl	mit einem Schneebesen zu einem Dressing verrühren.
			Spargel und marinierte Shrimps auf Teller plazieren. Dressing darüber träufeln.
1	EL	Lachskaviarperlen	
1	EL	Sojasprossen	
einige		Kerbelblättchen	zur Dekoration verwenden

Birnen-Kartoffel-Gratin

(Zutaten für 2 Personen) → reicht als Vorspeise für 4 Personen

wenig	Butter	Die Gratinform mit Knoblauchzehe ausreiben und mit Butter ausspinseln, leicht salzen und pfeffern, Backofen auf 200° vorheizen
1	Knoblauchzehe	
2	Birnen (250 g)	vierteilen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit beträufeln, damit sie nicht braun werden.
1/2	Zitrone	
4	Kartoffeln (200 g)	in sehr dünne Scheiben schneiden und gut mit Küchenpapier trockentupfen. Kartoffel- und Birnenscheiben dachziegelartig in die Form schichten
1 dl	Halbrahm	verrühren und darübergießen
1 EL	Maizena	
25 g	Parmesankäse	geraspelt, darüberstreuen.
25 g	Gruyère	

Mit wenig Salz und weissem Pfeffer würzen. Dann auf den Boden des vorgeheizten Backofens stellen.

Nach 25 Minuten Garzeit mit einem Holzspießchen eine Garprobe machen: Es soll ohne Widerstand in die Kartoffelscheiben gleiten.

Tips:

- Für grössere Mengen eine grosse, flache, feuerfeste Form nehmen.
- Dieser Gratin ist auch eine ideale Beilage zu rosa gebratener Kalbsleber und Fleischgerichten.
- Auf die gleiche Weise lässt sich auch ein Apfel-Kartoffel-Gratin zubereiten.
- Eine interessante Variante ist ein reiner Birnengratin, den man sehr gut als Dessert servieren kann.

Lammrückenfilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel

(Zutaten für 4 Personen) → reicht mit Vorspeisen für 5 Personen

Vorbereitung

500 g	Blattspinat	verlesen, dicke Stiele entfernen. Spinat im kalten Wasser waschen, bis der Sand völlig herausgespült ist. In leicht gesalzenem, kochendem Wasser eine halb Minute kochen. In ein Sieb schütten, dann in eiskaltem Wasser abkühlen. Abtropfen lassen.
1 St.	Rüebli (mittelgross)	schälen und fein würfeln
1 St.	Tomate (klein)	achteln.
1 St.	Schalotte	hacken
1 Stange	Lauch (klein)	rüsten und in feine streifen schneiden.

Backofen auf 250° vorheizen.

Zubereitung

400 g	Lammrückenfilet (2 Stücke)	in einer Pfanne mit heissem Öl rundherum bei mittlerer Hitze anbraten. Leicht salzen, pfeffern und abkühlen lassen.
-------	-------------------------------	---

Abgetropften Blattspinat in ein Küchentuch schütten. Gut ausdrücken, so dass er schön trocken ist. Vorsichtig auseinanderzupfen.

4 Platten	Blätterteig (ca. 240 g)	Zwei Blätterteigplatten zur doppelten Grösse, zwei etwas kleiner ausrollen. Fleisch mit Spinatblättern umhüllen, Spinat andrücken.
-----------	----------------------------	--

Gut mit Spinat umhüllte Fleischstücke auf die kleineren Teigplatten setzen und die Teigränder mit etwas Wasser bepinseln.

1 St.	Eigelb	Die grösseren Teigscheiben darüber legen, Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Auf ein mit wasser abgespültes Backblech legen, mit bepinseln.
-------	--------	--

Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) in 12 Minuten goldbraun backen. Vorsichtig vom Blech lösen und zum Servieren in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Fleischsauce

Fleischabschnitte und zerhackte Knochen bei starker Hitze im Anbratfonds braun anrösten. Kleingeschnittene Möhre, Schalotte und Lauch kurz mitbräunen.

Tomtenachtel zugeben, 1/4 l Wasser aufgiessen und aufkochen lassen. Bei geringer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilage

2-3 St.	kleine Rüebli	(Beilagen sind nicht notwendig; denn das Gericht enthält Fleisch, Gemüse und Blätterteig.) kurz garen und als Garnitur auf den Teller geben.
---------	---------------	---

Limettencrème

Rezept für 4 - 6 Personen

Zutaten:

7 cl Milch
3 Eigelb
150 g Zucker
3 Blatt kalt eingeweichte Gelatine
3/8 l Rahm
1/8 l Limettensaft (4 Früchte)
2 cl Orangen Likör

Zubereitung:

- Milch, Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- In eine Edelstahlschüssel umfüllen und in ein knapp siedendes Wasserbad hängen. Crème in etwa 5 Minuten dicklich schlagen, Gelatine ausdrücken und in der heissen Crème auflösen.
- Schüssel in Eiswasser umsetzen. Jetzt Sahne steif schlagen und anschliessen die Crème rühren, bis sie dickflüssig wird.
- Sahne darunterziehen, Limettensaft und Orangenlikör vermischen und hineinrühren.
- Crème sofort in Gläser füllen und kühlen.
- Crème nach belieben mit Kirschen oder Ananasstückchen garnieren.