# Frühlingsmenu

Sbrinz-Mousse auf Frühlingssalat
Lammfilet mit Tomaten und Thymian
Kartoffelgratin
Erdbeercreme
Rhabarber-Joghurt-Cake

Mai 2011 Willi Burtscher

Boner

# Sbrinz-Mousse auf Frühlingssalat

Für 6 Personen

**Zutaten:**

60 g Sbrinz, frisch gerieben

75 g Rahmquark

2,5 g Gelatine (zirka 1,5 Blatt)

1,5 dl Rahm

1 EL Akazienhonig

1 EL Wasser

1 Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schnittlauch fein schneiden. Quark mit Salz und Pfeffer mischen. Rahm steif schlagen und kühl stellen.

In einem Pfännchen den Akazienhonig mit Wasser leicht erwärmen, bis der Honig fliesst. Nicht erhitzen! Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine aus dem Wasser nehmen und im Honig auflösen.

Diese Mischung in die Quarkmasse einrühren. Den Käse darunterziehen. Ebenfalls den Rahm sorgfältig darunterziehen. Zum Schluss den Schnittlauch daruntermischen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen. Servieren mit Blattsalaten und Vinaigrette.

Tipp: Kann gut einen Tag im Voraus zubereitet werden.

Mai 2011 Willi Burtscher

# Lammfilet mit Tomaten und Thymian

Für 4 Personen

450 g Lammfilet (ausgelöstes Rückenstück)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

500 g Kirschtomaten am Strauch

1 junge Knoblauchzwiebel

1 EL brauner Zucker

2 EL Olivenöl

3 Stängel Thymian

**Zubereitung:**

Die Lammfilets abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Kirschtomaten abspülen. Ungeschälte Knoblauchzwiebel quer in Scheiben schneiden.

Knoblauchscheiben und Tomaten in eine grosse ofenfeste Pfanne legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker bestreuen.

Die Lammfilets auf die Tomaten legen und alles mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad, Umluft 230 Grad, etwa 20 Minuten braten. Aus dem Backofen nehmen und zugedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Thymian abspülen, trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und über die Tomaten streuen. Zum Servieren das Fleisch in Scheiben schneiden.

Mai 2011 Willi Burtscher

# Kartoffelgratin

Für 4 Personen

**Zutaten:**

4 dl Rahm

3 dl Milch

25 g Salz

Wenig Muskat

1 kg Kartoffel

100 g Reibkäse

**Zubereitung:**

Rahm und Milch aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Kartoffelscheiben dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen.

Reibkäse unter die Masse geben, in feuerfeste Form füllen. Bei ca. 190° C 45 Minuten backen.

Mai 2011 Willi Burtscher

# Erdbeercreme

Für 4 Personen

400 g Erdbeeren

2 EL Puderzucker

3 dl Halbrahm

200 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)

2 Beutel Bourbon-Vanillezucker

1 TL Zitronensaft

1 Zweig Pfefferminze für die Garnitur

**Zubereitung:**

Einige Erdbeeren für die Garnitur beiseitestellen. Rest mit der Hälfte des Puderzuckers mischen. Mit einer Gabel zerdrücken.

Rahm mit restlichem Puderzucker steif schlagen. Frischkäse mit Vanillezucker und Zitronensaft zu einer Creme rühren. Etwas Erdbeermasse mit der Creme mischen, Rahm portionenweise unterheben.

Creme und Erdbeermasse schichtweise in Gläser verteilen. Mit bereitgestellten Erdbeeren und Pfefferminzblättchen servieren.

Mai 2011 Willi Burtscher

# Rhabarber-Joghurt-Cake

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, gefettet

**Zutaten:**

150 g Butter, in Stücken, weich

1 Becher Vanille-Joghurt (180 g),
Becher ausgespült und getrocknet zum Abmessen

2 Joghurtbecher Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

3 Joghurtbecher Mehl

1 Teelöffel Backpulver

3 Stängel roter Rhabarber (ca. 250 g)
in ca. 1 cm langen Stücken

**Zubereitung:**

Butter, Joghurt, Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist.

Mehl ulnd Backpulver mischen, mit dem Rhabarber unter die Eimasse mischen. Teig in die vorbereitete Form Füllen.

Backen: ca. 70 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Hinweis: Beim Rühren der Butter mit Joghurt, Zucker und Eiern kann das Joghurt ausflocken. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack des gebackenen Cakes.

Mai 2011 Willi Burtscher