Menu vom 9. Mai 2012
mit Res Balmer

Spargelmousse

*

Salat

*

Kartoffel-Bärlauch-Ravioli mit
Tomaten und Sbrinz
Fleisch-Ravioli mit Bärlauch

*

Rhabarber-Soufflés

Spargelmousse

Zutaten:	Zubereitung:
500 g grüne Spargeln	den unteren leicht holzigen Teil entfernen ca 7 cm vom Spargelkopf wegschneiden und
Salz	4 Minuten blanchieren - wegstellen
1 Prise Zucker	den Rest in kleine Stücke schneiden und weich kochen d.h. ca 20 Minuten, pürieren
	Spargelpurée mit etwas Spargelwasser mischen und kalt stellen. Gut würzen mit Salz und Pfeffer
5 Blatt Gelatine	ca 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen Die eingeweichte Gelatine, tropfnass, ohne auszudrücken in eine Pfanne geben und auf der Herdplatte nicht allzu heiss schmelzen lassen – sofort 1 – 2 EL von der pürierten Spargelmasse unter die aufgelöste Gelatine rühren, anschliessen den Rest des Pürées darunter ziehen und gut mischen. Zum Auskühlen in den Kühlschrank oder in den Tiefkühler stellen.
125 dl Rahm	schlagen und unter die angedickte, **kalte** Spargelmasse ziehen.
	Zum Andicken in den Kühlschrank stellen.

Ravioliteig

Zutaten:	Zubereitung:
400 g Mehl	in eine Schüssel geben, restliche Zutaten zum
4 Eier	Mehl geben, mit einer Kelle mischen bis der
2-4 EL Wasser	Teig zusammenhält. Den weichen Teig aus der
1 EL Öl	Schüssel nehmen und von Hand so lange kneten, bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist.
	Den Teig unter der umgekehrten Teigschüssel bei Zimmertemperatur ½ - 1 Stunde ruhen lassen.

Kartoffel-Bärlauch-Ravioli mit Tomaten und Sbrinz

Zutaten:	Zubereitung:
Füllung:	
250 g Kartoffeln	weich kochen, durch das Pass-vite treiben
250 g Ricotta	beifügen
100 g Bärlauch	fein hacken, beifügen
2-3 EL Bärlauch-Pesto	beifügen
1 Becher Sauerrahm	beifügen
Salz, Pfeffer	würzen und alles gut mischen, auskühlen lassen
	Ravioli formen Ravioli ca 10 Minuten garen (nicht kochen)
	Ravioli abgetropft auf eine flache Platte anrichten und warmstellen.
flüssige Butter	Ravioli mit flüssiger Butter beträufeln
Sbrinz	gerieben, über die Ravioli verteilen, Ravioli zugedeckt im Ofen warm halten.
	Ravioli auf Teller anrichten und mit den vorbereiteten Tomaten und dem Bärlauch garnieren.
	Garnitur für Kartoffel- und Fleischravioli
100 g Tomaten	getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten in Streifen schneiden und in der Bratpfanne leicht erwärmen wegstellen
Bärlauch	in feine Streifen schneiden und in der Butter dünsten wegstellen
	Statt Bärlauch, Basilikumblätter und Basilikumpesto verwenden.

Bärlauch-Pesto

Zutaten:	Zubereitung:
150 g Bärlauch	fein hacken oder mit dem Mörser zerkleinern
30 g Parmesan	gerieben, beifügen
30 g Pinienkerne	leicht bräunen in der Bratpfanne, zerkleinern und beifügen
Salz, Pfeffer	würzen
Öl	soviel Öl beifügen, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat

Fleischravioli mit Bärlauch

Zutaten:	Zubereitung:
1 EL Öl	in die Bratpfanne geben
400 g Hackfleisch	gut anbraten
1 grosse Zwiebel	hacken, mitdünsten
100 g Bärlauch	fein hacken und mitdünsten
3 EL Weisswein	beifügen
2-3 EL Tomatenmark	beifügen
100 g Tomaten	getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten in kleine Würfeli schneiden und beifügen, etwas köcheln lassen, dann in eine Schüssel geben
200 g Crème fraîche	darunterziehen
Parmesan-gerieben	nach Belieben darunterziehen
2-3 EL Bärlauchpesto	darunterziehen
Salz / Pfeffer	würzen, auskühlen lassen
	Ravioli formen. Ravioli ca 10 Minuten garen lassen(nicht kochen) Ravioli abgetropft auf eine flache Platte anrichten
flüssige Butter	und mit etwas flüssiger Butter beträufeln
Sbrinz	gerieben, über die Ravioli verteilen, Ravioli zugedeckt im Ofen warm halten.
	Ravioli auf Teller anrichten und mit den vorbereiteten Tomaten und dem Bärlauch garnieren.

Rabarber-Soufflés

Zutaten:	Zubereitung:
400g Rhabarber 3 EL Zucker 3 EL Grand-Marnier 7 EL Wasser	in ca. 1cm Stücke schneiden, in eine Pfanne geben über die Rhabarberstücke streuen Flüssigkeit beifügen, kurz aufkochen. Hitze reduzieren, ca 2 Min. zugedeckt köcheln lassen. Rhabarber abtropfen, Saft auffangen. Saft in der offenen Pfanne auf ½ einkochen, auskühlen. Flüssigkeit wegstellen. Rhabarber in die Förmchen verteilen.
2 Eigelb 1 Vanillestengel 150 g Rahmquark 2 EL Weissmehl	Eigelb, Quark, Mehl gut verrühren. längs aufschneiden und Samen zu den anderen Zutaten mischen.
2 Eiweisse 1 Prise Salz 3 EL Zucker	mit dem Salz steif schlagen. Sobald die Masse dick wird, den Zucker langsam beifügen und weiter-schlagen bis die Masse glänzt und sehr steif ist. Eischnee sorgfälltig unter die Eigelbmasse ziehen. Die Masse auf die Rhabarberstückchen verteilen. Backzeit: ca 15 Minuten auf der untersten Rille des af 200 Grad vorgeheizten Ofens. **Ofen während dieser Zeit nie öffnen**, sonst werden die Soufflés zusammenfallen.
	Verzierung:
Puderzucker	Die heissen Soufflés mit dem Puderzucker bestäuben. Souffllés auf einen Teller stellen
2 dl Rahm	steif schlagen und neben den Soufflés verteilen. Sollten die Soufflés einfallen, den Rahm auf die Soufflés verteilen. Dies eignet sich auch für kalte Soufflés. Rahm mit dem Rhabarbersaft marmorieren.