Soltermann's Menu vom 13. Juni 2012

Emmentaler-Schinken-Pastete
Spargelcremesuppe
Grüner Spargel mit Garnelen
Brathärdöpfeli
Ärdbeeri-Rhabarbere-Götterspiis

Boner Christian

Emmentaler-Schinken-Pastete

Zutaten		Zubereitung
Mehl Backpulver	250 gr ½ Beutel	In einer Teigschüssel gut mischen
Rahm Senf	1 dl 1 TL	Senf in Rahm auflösen
Eier Butter Petersilie	3 Stk 125 gr 1 EL	Rahm, Eier und Butte in Schüssel geben, gut verrühren, Petersilie gehackt beimischen
Schinkenwürfel Emmentaler-Würfel	250 gr 150 gr	In die Mischung einrühren
Salz Pfeffer Muskat		Mischung würzen

Spargelcremesuppe

Zutaten		Zubereitung
Spargel grün	750 gr	Falls notwendig untere Hälfte der Spargeln schälen, Stangen in kleine Stücke schneiden, Spitzen ca. 5 cm belassen
Frühlingszwiebeln Olivenöl	100 gr 1 EL	Fein hacken, im Olivenöl andünsten, Spargelstücke ohne Spitzen dazugeben
Geflügelfond	7.5 dl	Mit Geflügelfond auffüllen, ca. 30 Min kochen lassen
Schlagrahm Butter Salz, Pfeffer	1 dl 50 gr	Kurz mixen, durch ein Sieb passieren, Butter und Schlagrahm hinzufügen, abschmecken und nochmals aufkochen
Hühnerbouillon	5 dl	Spargelspitzen auf den Punkt garen
		Suppe mit Spargelspitzen garnieren und sofort servieren

Grüner Spargel mit Garnelen

Zutaten		Zubereitung
		Backofen auf 210° vorheizen
Tiefseegarnelen, geschält und gekocht Olivenöl Knoblauchzehen Paprika Sojasauce	12 Stk 1 EL 2 Stk 1 Prise 1 EL	Zutaten zu einer Marinade verrühren und die Garnelen darin marinieren lassen
Spargel grün Wasser Meersalz grob	12 Stück 0.5 l	Falls notwendig, Ende abschneiden, Spargeln 4 Min blanchieren
Lauch oder Frühlingszwiebeln	1 Stange 2 Stk	In feine Ringe schneiden
Pergamentpapier Olivenöl Weisswein Schnittlauch Salz, Pfeffer	4 Stk 1 EL 2 Halme	Pergamentpapier in vier 20 x 15 cm Rechtecke schneiden, mit Olivenöl bestreichen. Die Lauch-/Zwiebelringe, je 3 Spargel und 3 Garnelen darauf verteilen. Mit einem Esslöffel Weisswein beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem geschnittenen Schnittlauch garnieren Das Papier hermetisch zu einem Päckli verschliessen und 8 Min im Backofen garen

Brathärdöpfeli

Zutaten		Zubereitung
Neue Kartoffeln Olivenöl Salz Pfeffer	200 gr	Waschen. würfeln und l a n g s a m auf kleiner Hitze anbraten (ca. 30 min)

Päckli Varianten

Erdbeer-Rhabarber-Götterspeise

Zutaten		Zubereitung
Vanillecrème		
Milch Maisstärke Zucker Eier Vanillestängel	6 dl 2 EL 5 EL 2 Stk 1 Stk	Alle Zutaten bis und mit den Eiern in eine Pfanne geben und mit dem Schwingbesen verrühren. Vanillestängel längs aufschneiden und beifügen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Auskühlen lassen, ab und zu rühren
Rhabarberkompott		
Rhabarber Zucker Zitrone	300 gr 75 gr 0.5 Stk	Gerüstet und gewürfelt Schale abreiben und 1 TL Zitronensaft Alle Zutaten aufkochen und zugedeckt 8 – 10 Min weichkochen
Erdbeeren	250 gr	Gerüstet und in Scheiben geschnitten
Zwieback	100 gr	Abwechslungsweise Rhabarberkompott, Zwieback und Vanillecrème in die Schüssel füllen. Mit Crème abschliessen. Götterspeise zugedeckt 3 –4 Std kühl stellen

Quellen:

Emmentaler-Schinkenpastete:	www.foodnews.ch
Spargelsuppe:	Beobachter
Grüne Spargel:	Buch „Eingepackt & sanft gegart“
Dessert:	Swissmilk