



Menü

Vorspeise

Frühlingsalat

Hauptgericht

Flambierte Kalbssteaks
an Morchel-Cognacsauce
Frühlingszwiebeln, Rüeblin, Nudeln

Dessert

Tropical Softeis

F r ü h l i n g s s a l a t

Grüne und rote Blattsalate

1 Frühlingszwiebel

1 Bund Radieschen

2 Eier

Sauce: 1 TL milder Senf

Pfeffer, Paprika

1/4 TL Salz

3 EL Essig

4 EL Oel

2 Scheiben Toastbrot, gewürfelt

Salate waschen und rüsten, Frühlingszwiebel mit Stengel fein schneiden, Radieschen in feine Scheiben schneiden.

Die Eier in siedendem Wasser während 8 - 10 Minuten hart kochen. Herausnehmen , kalt abspülen, schälen und in Schnitze schneiden. Für die Sauce alle Zutaten mischen.

Brotwürfelchen: In der Bratpfanne ohne Fett auf mittlerem Feuer unter Wenden goldbraun rösten.

Anrichten: Salate, Radieschen und Eierschnitze auf Teller anrichten, Sauce kurz vor dem Servieren darüber verteilen. Brotwürfelchen darüberstreuen.

Tip: Toastbrotsccheiben im Toaster rösten, dann in Würfelchen schneiden.

Flambierte Kalbssteaks
an Morchel-Cognacsauce

4 Kalbssteaks à 150 g
20 g getrocknete Morcheln
1/2 dl Weisswein
1 Schalotte
1 EL Biofin
20 g Butter
1/2 dl Cognac
Thymian, Salz, Pfeffer
1 dl klare Sauce
1 dl Doppelrahm
Cayenne

Morcheln in warmem Wasser einweichen (10 Minuten weniger lang als auf dem Beutel steht). Abgiessen, halbieren und unter fließendem Wasser gut waschen. Nochmals mit 1 dl warmem Wasser übergiessen und 10 bis 15 Minuten stehenlassen. Abgiessen und das Einweichwasser mit dem Wein in ein Pfännchen geben. Auf hoher Hitze und ohne Deckel zur Hälfte einreduzieren.

Schalotte hacken.

Biofin und 10 g Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Steaks auf jeder Seite etwa 5 Minuten braten. Mit der halben Menge Cognac flambieren, herausnehmen und warmstellen.

Das Fett mit Haushaltspapier aus der Bratpfanne tupfen und die restliche Butter darin schmelzen lassen. Schalotte und Morcheln darin dünsten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Einreduzierte Morchelflüssigkeit und die klare Sauce beifügen und den Bratsatz lösen. Rahm und restlichen Cognac zugeben und auf hoher Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Cayenne abschmecken.

Kalbssteaks leicht mit Salz und Pfeffer würzen, anrichten und mit der Sauce überziehen.

F r ü h l i n g s z w i e b e l n

16 Frühlingszwiebeln mit dem Grün

1 EL Olivenöl

1 EL Thymian

1/2 Bund Petersillie

1 dl Gemüsebouillon

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zwiebeln rüsten, dabei kleine ganz lassen, nur den Wurzelansatz entfernen, grosse halbieren. Den zarten Teil des Grüns in 3 - 4 cm breite Stücke schneiden.

Gehackte Kräuter im warmen Oel andämpfen, Zwiebeln und Grün zugeben, mitdämpfen, mit Bouillon ablöschen, würzen.

Auf kleinem Feuer während 15 - 20 Min. zugedeckt köcheln, bis die Zwiebeln gar sind und die Flüssigkeit auf 1 - 2 Esslöffel eingekocht ist.

R ü e b l i

750 g Rüebli
1 EL Butter
1 Zwiebel gehackt
2 EL Kerbel oder Petersilie
2 dl Bouillon
wenig Salz

Rübli schälen, kleine ganz lassen, grosse schräg in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden.

Zwiebeln und Kerbel in der warmen Butter andämpfen, Rüebli zugeben, mitdämpfen, mit Bouillon ablöschen, salzen, zuge-
deckt 15 - 20 Minuten köcheln.

T r o p i c a l S o f t e i s

1 Kiwi

1 Banane

3 Kugeln Vanille-Glace

3 Kugeln Zitronen-Sorbet

50 g Lindt Hauchdünn Surfin

2,5 dl Rahm

Kiwi und Banane in Schüssel pürieren. Glace und Sorbet begeben und mixen. Lindt Hauchdünn zerkleinert begeben. Rahm steif schlagen und vorsichtig daruntermischen. In Schälchen abfüllen, garnieren und anschliessend mit Lindt Hauchdünn servieren.