

Bruno's

Menu vom 2. Mai 2018



Salat aus rohen Spargeln mit Fenchel

Dorschfilet im Zitronen-Speckmantel

Dessert à la Hurni

Bruno's

Menu vom 2. Mai 2018



Salat aus rohen Spargeln mit Fenchel

Dorschfilet im Zitronen-Speckmantel

Dessert à la Hurni

Salat aus rohen Spargeln mit Fenchel

Zutaten für 4 Personen:

400 g grüne Spargeln
300 g weisse Spargeln
2 Fenchel
50 g Pinienkerne
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
3 Zweige Pfefferminze
1 1/2 dl Olivenöl
Ca. 1/2 dl Weissen Balsamico
Salz, Pfeffer und Salatgewürz

Zubereitung:

- 1 Grüne Spargeln in der unteren Hälfte schälen. Enden abschneiden.
Weisse Spargeln vom Köpfchen wegschälen und Enden abschneiden.
Von beiden Spargelsorten die Spitzen ca. 3 cm lang abschneiden und längs halbieren.
Spargelstangen schräg in ca. 5 mm breite Scheibchen schneiden.
Fenchel fein hobeln.
- 2 Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.
Knoblauch zu den noch heißen Kernen pressen.
Alles mischen und abkühlen lassen.
- 3 Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen.
Minze in feine Streifen schneiden.
Spargel und Fenchel mit Zitronenschale und -saft, Öl, Balsamico, Pinienkernen und Minze mischen. Salat mit Salz, Pfeffer und Gewürz abschmecken.
Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Dazu passt Kernenbrot.

Dorschfilet im Zitronen-Speckmantel

Zutaten für 4 Personen:

2	Dorschrückenfilets Royal (je ca. 350 g)
¼ TL	Rosenpaprika
1TL	Salz
1	Bio-Zitrone, in dünnen Scheiben
200 g	Bratspeck, tranchiert

So wird's gemacht:

Fisch vorbereiten: Fisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Fisch würzen, Zitronenscheiben darauf verteilen, mit Speck dem umwickeln.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (Ober-Unterhitze).

Radiesli-Vinaigrette

6 EL	Aceto balsamico bianco
4 EL	Olivenoel
½ TL	Salz
	Salatgewürz
½ Bund	glattblättrige Petersilie, fein Geschnitten
1Bund	Radiesli, in feinen Stängeli

Vinaigrette: Aceto und Oel verrühren, salzen, Petersilie und Radiesli daruntermischen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Servieren: Fisch in Stücke schneiden, Vinaigrette dazu servieren.

Tipp: Statt Zitrone Orange verwenden.

Dazu passen: Nüdeli oder Reis

Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Zutaten für 10 Personen:

2 Körbli	Erdbeeren
300 g	Rhabarber
50-70 g	Butter
Ca. 8 EL	Zucker
1	Zitrone (Saft)
1/3 TL	Vanillesalz
	Pfeffer aus der Mühle (3-4 Umdrehungen)
Ca. 4 EL	Cointreau oder Grand Manier
Ca. 3	Meringues

Zubereitung:

Rhabarber rüsten und in kleine Würfel schneiden.
Erdbeeren rüsten und in Stücke (Würfel) schneiden.
Butter in Pfanne schmelzen. Rhabarber dazugeben, andämpfen und Zucker löffelweise dazugeben.
Mit Vanillesalz und Pfeffer abschmecken.
Zitronensaft dazugeben und rühren.
Erdbeeren begeben und kurz mitdämpfen.
Cointreau dazugeben und kurz leicht aufköcheln.
Abstellen, Pfanne vom Herd nehmen ziehenlassen/abkühlen.

Serviervorschlag:

Beim Einfüllen des Kompotts in Schälchen (ca. nach der Hälfte) Meringue-Brösel begeben. Zusätzlich einen Rahmtupfer auf Kompott.

Rhabarber Schnittli

Zutaten für 10 Personen:

400 g	Rhabarber
50 g	Butter
100 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
2	Eier
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Zubereitung:

Rhabarber rüsten und in kleine Würfel schneiden.

Teig: Butter, Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse rühren. Eier dazugeben,iterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zur Ei-Buttermasse geben und zu einer glatten Masse rühren. Rhabarber darunterziehen.

Backen: Masse auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech geben. Zu einem regelmässigen, ca. 1 cm hohen Rechteck streichen. Auf 2. Unterster Rille bei 180 Grad Umluft, ca. 25 Minuten, backen.

In gleichmässigen Portionen schneiden und lauwarm zusammen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott einer Kugel Vanilleglace servieren.