

Frühlingsmenü 2021 8 Personen

Rhabarber in Weißweinsud

Schmeckt zum Dessert, zu Käse und wird fürs Salat-Dressing verwendet.

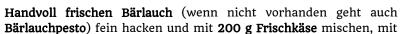
500 g Rhabarber waschen, die Haut abziehen (nicht wegwerfen!) und in 2 cm große Stücke schneiden. In einen Bräter geben, mit **50 g Zucker** bestreuen und ca. 3 Stunden ziehen lassen.

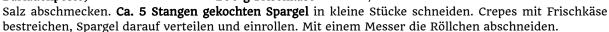
Rhabarberhaut mit **500 ml Weißwein** z.B. Riesling 10 Minuten köcheln. Haut entfernen und ausdrücken. Jetzt darf die Haut weggeworfen werden. Den Weißweinsud zum Rhabarber geben und bei geringer Hitze köcheln. Mit **Anis, Orangenschale, eventuell Ingwer** und **Salz** abschmecken.

Crepe-Röllchen mit Bärlauchfrischkäse und Spargel gefüllt

Kann super am Vortag vorbereitet werden. Einfach die eingerollten Crepes in Frischhaltefolie in den Kühlschrank und vor dem Servieren anschneiden.

Für die Crepes die **200 ml Milch** mit **100 g Mehl** und **Prise Salz** glattrühren, dann **2 Eier** unterrühren und den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen. 4 Crepes nacheinander in nicht zu heißer **Butter** goldgelb backen und anschließend abkühlen lassen.





Auch hier würde der Rhabarber in Weißweinsud dazu passen.





Für das Dressing **9 EL Himbeeressig, 6 EL Mandelöl**, etwas **Rhabarber Weißweinsud** und **Himbeeren** (Tiefkühl geht auch) vermengen.

Salat waschen, mit Dressing mischen und mit Mozzarella-Kügelchen servieren.



Chorizo - Tempranillo-Sauce

600 g rote Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. 8 -10 Knoblauchzehen hacken. 500 g pikante Chorizo häuten und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese nochmals halbieren. 100 g Softpflaumen und 100 g Datteln grob zerhacken. Schalotten in 6 EL Olivenöl unter Rühren goldgelb braten. Chorizo zugeben, unter Rühren kräftig anbraten, Knoblauch zugeben, dann 500 ml Tempranillo und 250 ml Fleischbrühe angießen und aufkochen. 3 Lorbeerblatt zugeben und offen 10 – 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce deutlich reduziert und leicht sämig ist. Lorbeerblatt entfernen. Mit Salz, Pfeffer, Zimtblüten, Piment und Gewürznelken pikant abschmecken. Mit 2 – 3 TL Honig nach Geschmack abrunden. Die Blättchen von 3 – 4 Zweige Thymian über das Gericht streuen

Rosmarin-Kartoffeln

Ca. 1 kg festkochende Kartoffeln gut waschen und in Spalten schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. **Olivenöl, Salz** und **Rosmarin**-Nadeln darüber verteilen und ca. 45 Minuten bis eine Stunde bei 200 °C im Ofen backen.

Lammkotelette mit Knoblauch-Zimt-Paste

Knoblauch-Zimt-Paste

75 g confierten Knoblauch mit 40 g weißem Mandelmuss und 1 EL Olivenöl mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und schwarzen Pfeffer, ¼ - ½ TL Ceylonzimt und wer hat zerstoßene Kakaonibs würzen. Mit ½ TL Zironenabrieb abrunden.

Lammkoteletts

16 Lammkoteletts (pro Person 2) trocken tupfen. Eine Pfanne stark erhitzen und 1 EL **Olivenöl** hineingeben. Die Koteletts 2 Minuten braten, wenden, **salzen** und 2 Minuten von der anderen Seite braten (geht natürlich auch auf dem Grill). Die Pfanne vom Herd nehmen (bzw. Grill ausschalten – ich habe einen Gasgrill), auf jedes Kotelette einen Klecks Knoblauch-Zimt-Paste geben, Deckel auflegen und so die Paste kurz erwärmen. Mit **Thymianblättchen** bestreuen.







Himbeersorbets

500 g tiefgefrorene Himbeeren auftauen lassen. Für den Zuckersirup (Läuterzucker) 150 ml Wasser mit **150 g Zucker** aufkochen bis der Zucker sich gelöst hat. Ca. 6 Minuten bei mittlerer bis schwacher Hitze weiterköcheln. Himbeeren zufügen und pürieren. Mit Zitronenschale und Saft von einer **Biozitrone** abschmecken und durch ein Sieb streichen.

Ein Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. In Eismaschine zu Sorbet verarbeiten.

Rhabarber-Baiser-Tarte

250 g Mehl, 15 g Kakaopulver, 50 g Puderzucker und 1 **Prise Salz** mischen. **1 Ei**gelb (Eiweiß für Baiser kalt stellen), **125 g Butter** in kleinen Stückchen und **2 EL Milch** zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.



2 kleine Tarteformen (24 cm Ø) mit Lift-off-Boden fetten. Teig halbieren und zwischen Frischhaltefolie ausrollen. In die Form geben und Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier auslegen und Trockenerbsen einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen 200 °C 20–25 Minuten blind backen (mit den Trockenerbsen damit der Teig nicht ungewollt hoch geht, ohne Füllung). Nach 15 Minuten Trockenerbsen mit dem Backpapier aus der Form heben.

Inzwischen **500 g Rhabarber** putzen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. **1 Ei**gelb (Eiweiß für Baiser kalt stellen), **4 Eier, 250 g Schmand**, ein **Päckchen Vanille-Soßenpulver** und **50 g Zucker** verrühren.. Form aus dem Ofen nehmen, Temperatur reduzieren 175 °C.

Etwas Schmand-Ei-Guss auf dem Boden gießen, darauf Rhabarberstücke verteilen. Restlichen Guss darübergeben. Tarte auf der mittleren Schiene in den Backofen stellen und 25–30 Minuten backen.

Beide Eiweiße steif schlagen, dabei zum Schluss **100 g Zucker** einrieseln lassen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und den Eischnee auf Tartes verteilen und mit großen Löffel gestalten. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere 10–12 Minuten backen.

Rhabarber-Himbeer-Ragout

500 g Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. In Topf geben und mit **50 g Zucker** bestreuen. Für mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Bei mittlerer Hitze erwärmen bis der Rhabarber bissfest ist, **125 g Tiefkühlhimbeeren** zugeben.