

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.

Handvoll frischen Bärlauch (wenn nicht vorhanden geht auch **Bärlauchpesto**) fein hacken und mit **200 g Frischkäse** mischen, mit Salz abschmecken. **Ca. 5 Stangen gekochten Spargel** in kleine Stücke schneiden. Crepes mit Frischkäse bestreichen, Spargel darauf verteilen und einrollen. Mit einem Messer die Röllchen abschneiden.

Auch hier würde der Rhabarber in Weißweinsud dazu passen.



Bunter Salat mit Rhabarber-Himbeerdressing und Mozzarella



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**, $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ TL **Ceylonzimt** und wer hat zerstoßene **Kakaonibs** würzen. Mit $\frac{1}{2}$ 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 Eigelb** (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 Eigelb** (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.