Frühlingsmenü 2023

8 Personen

Flammkuchen mit Lachs

Ein Flammkuchenteig (Tante Fanny) mit **100 g Schmand** bestreichen. Bei 250°C ca. 12 Minuten backen.

Geräucherten Lachs klein schneiden und auf den fertigen Flammkuchen legen. Kann mit Salz, rosa Pfeffer, **Kresse** dekoriert werden.

Bunter Salat mit Himbeerdressing, Ziegenkäse-Ecken und Rhabarber-Pfirsich-Chutney

Für das Dressing **25 ml Himbeeressig, 25 ml Apfelsaft, 50 g Tiefkühl-Himbeeren, ½ TL Senf, 50 ml Olivenöl** vermengen. Mit **Honig, Salz und Pfeffer** abschmecken.

Für das Chutney **420 g Rhabarber** putzen, klein schneiden und mit **100 g Zucker** bestreuen und eine Stunde ziehen lassen. **1 Glas Pfirsiche** (4 Pfirsiche 550 g) in kleine Würfel schneiden**. 4 Schalotten** klein hacken. Beides mit 100 ml Pfirsichsaft (vom Glas), **75 ml Apfelessig**, **15 g fein gehackten Ingwer**, zugeben und ohne Deckel 15 – 20 Minuten dicklich einkochen, dabei öfter umrühren. Mit wenig Just Spices Asia Allrounder würzen.

Für die Ziegenkäse-Ecken **Ziegenkäse-Taler** (2 pro Person) in **Frühlingsrollenteig** (Asialaden) legen, mit **Thymian-Honig** beträufeln. Nun den Ziegenkäse einschlagen. Mit **Eiweiß** die offenen Kanten fixieren. In der Pfanne **Öl** erhitzen und die Ecken knusprig braten.

Salat waschen, mit Dressing mischen und mit **Ziegenkäseecken und Chutney** servieren.

Spargelcremesüppchen

500 g Spargel schälen. Schalen im Wasser kochen. Schalen entfernen. Spargel klein schneiden und im Spargelsud mit **1 Prise Zucker** kochen. Spargel aus Sud nehmen (Sud auffangen!). Eventuell ein paar Spargelstücke zur Deckoration beiseitelegen. **1 EL Butter** schmelzen, mit **1 EL Mehl** eine Mehlschwitze herstellen. Mit Sud langsam auffüllen. **200 ml Sahne** unterrühren. Spargel pürieren und unter die Suppe rühren. Nun mit **Salz** und eventuell **Butter, Zitronensaft** abschmecken.

Kalbsfilet im Bärlauchflädle mit Kräutersoße, grünem Spargel und Risotto

Kalbsfilet in Bärlauchflädle

Das **60 g Mehl** in einer Schüssel mit **100 ml Milch** und **2 Eiern** zu einem glatten Teig verrühren. Eine Handvoll **Bärlauch klein hacken** und unterrühren, mit etwas Salz würzen und circa 10 Minuten quellen lassen.

Das **Kalbsfilet (800 g)** trocken tupfen, falls nötig von Sehnen befreien und halbieren. Filetspitze umklappen und mit Küchengarn festbinden. Filetkopf ebenfalls am Mittelstück festbinden. Den Ofen auf 120°C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

3 Stängel Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen grob hacken. **250 g Kalbsbrät** mit Petersilie und **4 EL Sahne** glattrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ich habe noch etwas **getrocknete Morchel** dazugegeben.

In einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen und 2 Pfannkuchen braten.

Nun das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und für circa 1 ½ Minuten anbraten, wenden und ringsherum weitere 1 ½ Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne heben und etwas abkühlen lassen. Das Küchengarn entfernen. Das Kalbsfilet nun dünn mit etwas Kalbsbrät einstreichen.

Das restliche Kalbsbrät auf den Pfannkuchen verstreichen. Auf jeden 1 Stück Filet legen, den Pfannkuchen an den Seiten einschlagen und das Fleisch darin einwickeln. Zwei große Stücke Alufolie doppelt legen, mit je 1 EL Olivenöl einstreichen und die eingewickelten Filets darin einschlagen. Die Enden gut verschließen. Dann das Fleisch auf dem Rost im Ofen auf der mittleren Schiene für circa 1 Stunde backen. (200°C 45 Minuten backen, Kerntemperatur 50°C)

Kräutersoße

Fertige **Sauce Hollondaise** aufwärmen. Mit **60 g Frischkäse, Weißwein (nach Geschmack) und Kräutern** verfeinern. Mit Salz und grünem Pfeffer würzen.

Grüner Spargel

750 g grüner Spargel waschen und untere Drittel schälen und die holzigen Enden wegschneiden. In einer Pfanne 5 Minuten in Gemüsebrühe köcheln. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. **30 g Butter** in der Pfanne erhitzenund den Spargel 5 – 7 Minuten goldbraun anrösten.

Risotto mit Spargel

500 g weißen Spargel schälen klein Schneiden und in 1 Liter Salzwasser weichkochen. Spargelfond auffangen!

3 Schalotten schälen und klein hacken. **1 EL Olivenöl** im Topf erwärmen und die Schalotten glasig anschwitzen. **300g Risottoreis** hinzufügen, 2 Minuten unter Rühren mitgaren und dann **100 ml Weißwein** zufügen.

Etwas warmen Spargelfond zugeben bis der Reis bedeckt ist und unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln bis der Reis alle Flüssigkeit aufgenommen hat. Diesen Schritt sooft wiederholen bis der Reis eine cremig klotzige Konsistenz hat aber noch leicht bissfest ist (ca. 1 l Brühe).

50 g kalte Butter, Spargel und **100 g Parmesan** unterrühren, mit Salz und **grünem Pesto Mix just spices** abschmecken.

Erdbeer-Tarte mit weißem Schokoladeneis

Weißes Schokoladeneis

300ml Sahne mit **100g weiße Schoki** erhitzen und wieder auskühlen lassen.

3 Eier mit **60g Zucker** schaumig schlagen. Schokisahne unterheben und in Eismaschine gefrieren.

Erdbeer-Tarte

250 g Mehl, 50 g Zucker und 1 **Prise Salz** mischen. **1 Ei, 125 g kalte 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 kaltstellen.

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, für eine Stunde in Kühlschrank

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. Auskühlen lassen (ich back den Boden am Vortag)

1 Päckchen Vanillepuddingpulver mit **500 ml Milch** und **2 EL Zucker** nach Anleitung zu Pudding kochen. **75 g weiße Schokolade** hacken und unterrühren. **250 g Mascarpone** unterheben. **200 g Sahne** steif schlagen und unterheben. Creme auf Tartes geben. 500 g Erdbeeren halbieren und damit die Tartes dekorieren.

Für das Menü wird nur eine Tarte benötigt, so bleibt eine für Sonntagnachmittag :-)