FrühlingsMenü 2024

8 Personen

Rhabarber in Weißweinsud

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.

500 ml Weißwein zum Rhabarber geben und bei geringer Hitze köcheln. Mit **Zitronenschale** und **Salz** abschmecken.

Crepe-Röllchen mit Kräutercreme und Lachs 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 frische Kräuter fein hacken und mit **100 g Frischkäse, 100 g Creme fraiche und etwas Zitronensaft** mischen, mit Salz abschmecken. Crepes mit Kräutercreme bestreichen, geräucherter Lachs darauf verteilen und einrollen. Mit einem Messer die Röllchen abschneiden.

Lauwarme Spargel-Tarte an Frühlingssalat

250 g Mehl, 125 g weiche Butter, 1 Ei und 3 EL Milch mit dem Teighaken rasch zu einem Teig kneten. Mindestens 2 Stunden in Kühlschrank.

Eine große oder zwei kleine Tarteformen mit dem Teig auslegen. Teig lässt sich zwischen zwei Frischhaltefolien besser ausrollen.

Je 500 g grüner und weißer Spargel schälen (der Grüne nur bis zur Hälfte) und in mundgerechte Stücke schneiden. Den weißen Spargel in 12 - 15 Minuten in Salzwasser bissfest kochen.

Für den grünen Spargel zunächst **2 EL Puderzucker** in der Pfanne leicht karamellisieren, dann die Spargelstücke darin schwenken und mit ein wenig **Gemüsebrühe** aufgießen. In gerade mal 5 Minuten bissfest garen. Beide Sorten gut abtropfen lassen, dabei den Fond vom grünem Spargel auffangen. Diesem Fond **2 EL weißer Balsamico, 4 EL Himbeeressig und 8 El Rapsöl** zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Die Spargelspitzen ins Dressing geben und marinieren lassen. **Erdbeeren** klein schneiden.

Ca. **200 g Frischkäse 200 g Schmand und 3 Eier** vermengen. Mit Salz und Kräutern abschmecken. Spargel (ohne Spitzen) und Creme in Tarteform geben, mit Parmesan bestreuen und bei 175°C 50 – 60 Minuten backen.

Salat (z.B. ein Kopfsalatherz) waschen, mit Dressing, marinierten Spargelspitzen, **Kresse** und Erdbeeren mischen und mit **Tarte** servieren.

Maispoulardenbrust an Weißweinsoße, Honigkarotten und selbstgemachten Nudeln

Maispoularde

8 Maispoulardenbrüste salzen. Öl in Pfanne erhitzen und von beiden Seiten anbraten. Bei 135°C im Ofen auf Kerntemperatur 75°C fertig garen.

Weißweinsoße

Eine große Zwiebel klein schneiden und in **2 EL Butter** im Topf anschwitzen. **2 EL Mehl** zugeben und umrühren. **Mit 200 ml Weißwein** auffüllen und köcheln lassen. **400 ml Geflügelfond** zugeben und nochmals aufkochen. **200 ml Sahne** zugeben. Eventuell mit Stärke andicken und mit **Salz und Pfeffer** abschmecken.

Pasta

250 g Mehl (Type 00 oder 405), 125 g Hartweizengrieß, 4 Eier und Salz 5 Minuten mit den Händen zu einen glänzenden Teig kneten. Soviel Mehl zugeben, dass der Teig nicht mehr klebt. In Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Mit Nudelaufsatz Nudeln machen. Diese 3 Minuten in Salzwasser al dente kochen und abgießen.

Honigkarotten

500 g kleine Möhren schälen und in Sticks schneiden und in eine Auflaufform legen.

4 EL Olivenöl, 2 EL flüssiger Honig, ½ TL milder Senf, Salz mischen und über die Möhren verteilen. Bei 200°C etwa 15 Minuten garen.

Holunderblüten - Panna Cotta auf Erdbeersoße

Holunderblüten - Panna Cotta

5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. **600 ml Sahne** mit Vanille, einer Prise **Salz** und **50 ml Holunderblütensirup** (Abschmecken und nach Bedarf mehr zugeben) aufkochen und 20 Minuten köcheln. Gelatine hinzugeben, umrühren, in Förmchen (Muffinform) gießen. Im Kühlschrank mindestens einen halben Tag fest werden lassen.

Ich würde die Hälfte der Sahne mit Joghurt ersetzen um das Panna-Cotta frischer zu machen. So war es doch ganz schön viel nach dem Menü.

Erdbeersoße

500 g Erdbeeren waschen und putzen. Dann die Erdbeeren vierteln und mit etwas Wasser, **50 g Zucker**, **Vanillepulver** in einen Topf geben und 10 min bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und pürieren. Kurz aufkochen lassen. Tiefkühlerdbeeren gegen auch.

Frische Erdbeeren zum Dekorieren.