FrühlingsMenü 2025

8 Personen

Bärlauchpesto

500 g Bärlauch klein hacken**, 80 g Nüsse** (Pinienkerne, Walnüsse, Cashews, ...) klein hacken und mit **100 g geriebenen Parmesan** und **ca. 250 ml Olivenöl** pürieren. Soviel Olivenöl verwenden bis es die richtige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Gläser füllen und im Kühlschrank lagern.

Pancake mit Bärlauchcreme und Spargelspitzen

250 g Mehl mit **2 TL Backpulver** und **1 Prise Salz** vermischen. **2 Eier** und **200 ml Milch** hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Öl in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Je 1 EL Teig in die Pfanne geben.

Jeden Pancake ca. 2 Minuten ausbacken, bis sich kleine Bläschen bilden, dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls so lange ausbacken.

Bärlauchcreme

Geschlagene Sahne, mit **Frischkäse** und **Creme Fraiche** 1:1:1 vermengen und **Bärlauchpesto** unterheben. In einen Spritzbetel füllen und kleine Kleckse auf die Pancakes setzten. **Spargelspitzen** draufsetzen, eventuell mit **Kerbel** dekorieren.

Salzmandeln

1 TL Salz in **150 ml Wasser** auflösen. **200 g Mandeln** rösten. Salzwasser zugeben und solange rühren bis Wasser verdampft ist.

Gebeizter Lachs an an buntem Salat mit Avocado-Joghut-Dressing

1 EL roter Pfeffer, 1 EL Senfkörner, 1 EL Fenchelsamen in einem Mörser grob zerstoßen mit **80 g Rohrzucker** und **90 g Salz** und dem **Abrieb einer Zitrone** vermischen. Das **Lachsfilet (400 g)** auf ein Blech legen und die Gewürzmischung auf dem Filet verteilen und mit **geschnittenem Dill** bestreuen. Abdecken und am besten mit etwas beschweren und im Kühlschrank mindestens 24 Std. ziehen lassen. (Oder einfach Graved Lachs kaufen)

Honig-Dill-Soße

½ Bund Dill, 15 g Zucker, 1 Eigelb, 1 EL Zitronensaft, 4 TL mittelscharfer Senf, 4 TL flüssiger Honig, 1 EL Sahne.

Salat

Avocadofruchtfleisch mit **Naturjoghurt, Gemüsebrühe und Zitronensaft oder Balsamico** kurz pürieren. Mit **Salz** und **Pfeffer und Kräutern** abschmecken.

Eine Handvoll **Radieschen, Gurke, Schnittlauch, Lauchzwiebel, Cherrytomate** und **Avocado** klein schneiden. Mit Dressing und **buntem Blattsalat** vermengen.

Putenröllchen in Frischkäsesoße, zweierlei Spargel und Kartoffelstampf

Putenröllchen in Frischkäsesoße

1200 - 1600 g Putenfleisch trocken tupfen und in ca. 16 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück mit **Schinken, mittelalter Berkäse** und **Bärlauchblatt** füllen und einrollen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch darin unter Wenden anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. In eine ofenfeste flache Form legen. Im vorgeheizten Ofen 175 °C ca. 45 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit die Soße drübergießen.

Soße: **150 ml Milch, 150 ml Spargelfond** mit **300 g Doppelrahm-Frischkäse** und verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Kartoffelstampf

1 kg mehlig kochende Kartoffeln schälen, waschen und halbieren oder vierteln und in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen.

Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben. **150 - 200 ml Milch** und **50 g Butter/Bärlauchpesto** zugeben, mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen und mit Muskat abschmecken. **50 g geriebenen Parmesan** untermengen.

Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

Zweierlei Spargel

Achtung: die Schalen in Wasser kochen und dieses Wasser (ohne Schalen) zum Kochen des weißen Spargels hernehmen. Den Spargelfond für Soße und eventuell Suppe weiterverwenden. Spargelspitzen für Amuse beiseite nehmen.

600 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. **600 g weißer Spargel schälen. Wasser mit 1 EL Butter und 2 TL Salz und 1 TL Zucker** zum Kochen bringen. Spargel hineingeben, kurz aufkochen und dann bei schwacher Hitze ca. 10 -12 Minuten (bissfest) kochen.

50 g Butter in der Pfanne erhitzen und den Spargel 5 – 7 Minuten goldbraun anrösten. Mit **etwas braunem Zucker** karamellisieren abschmecken.

Weiße Schokoladen-Crème Brulée mit Rhabarber und Erdbeersorbet

Weiße Schokoladen-Crème Brulée

1 Vanilleschotte längs aufschlitzen und Mark herauskratzen. Mark und Schote mit **400 ml Sahne** und **150 g Weiße gehackte Schokolade** aufkochen. Schote entfernen.

4 Eigelbe in einer großen Schüssel mit einer Gabel verrühren. Von der Vanillesahne 4 – 5 Löffel abnehmen und langsam unter die Eigelbe rühren (werden sie zu schnell heiß stocken sie), dann die restliche Sahne unterrühren (nicht schaumig schlagen!). Creme in 8 Förmchen verteilen und im Ofen stocken lassen.

Eine perfekte Creme im Ofen zaubern: Ofen auf 130° C vorheizen. Tiefes Blech oder große Auflaufform mit einem Tuch auslegen (damit die Förmchen nicht verrutschen) 8 feuerfeste Förmchen reinstellen. Soviel heißes Wasser um die Förmchen angießen, das die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen. Nun die Creme in die Förmchen gießen (sollte keine Blasen haben) und Blech auf das Gitter stellen und ca. 30 bis 40 Minuten backen. Creme sollte nicht mehr flüssig sein, wird aber noch fester, wenn sie auskühlt!

Dies sollte man schon am Vormittag oder sogar am Vortag machen, da die Creme komplett erkaltet sein muss bevor man sie mit **Zucker** bestreut und mit Bunsenbrenner abbrennt und dann serviert.

Rhabarber in Weißweinsud

500 g Rhabarber waschen, die Haut abziehen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben, mit **50 g Zucker** bestreuen und ca. 3 Stunden ziehen lassen.

50 ml Weißwein zum Rhabarber geben und bei geringer Hitze köcheln. Mit **Vanilleschote** im Glas abfüllen.

Erdbeersorbet

500 g Erdbeeren, 140 g Zucker und **Saft von einer Zitrone** pürrieren und in der Eismaschine frieren.