

Menu vom 05.06.2009

Spargelsuppe

Frühlingssalat mit warmer
Entenbrust

Lammhüftli auf Frühkartoffeln mit
Gemüsetapenade

Orangencreme katalanischer Art

Spargelsuppe (8 Personen)

Zutaten:

1 kg	weisse Spargeln
2 Stück	Zwiebeln
2 EL	Butter
2 Prise	Zucker
1 Liter	Gemüsebouillon
0.5 Liter	Halbrahm
	Dill

Zubereitung:

- Spargeln schälen und die Enden entfernen. Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Rest in Stücke schneiden.
- Zwiebeln hacken
- Butter in einer grossen Pfanne erwärmen. Spargelstücke, Zwiebeln und Zucker darin 2 Minuten dünsten.
- Mit Bouillon ablöschen und 15 Minuten zugedeckt weich kochen
- Rahm beifügen und mit Stabmixer pürieren.
- Spargelspitzen begeben und ca. 5 Minuten in der Suppe bissfest köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Dill garnieren

Frühlingssalat mit warmer Entenbrust

Salat zubereiten

Salatsauce Balsamico und Olivenöl

Entenbrust gut durchbraten und anschliessend in feine Streifen schneiden und über den Salat verteilen.

Lammhüftli auf Frühkartoffeln mit Gemüsetapenade (8 Personen)

Zutaten:

400 gr	Frühkartoffeln
8 EL	Olivenöl
8 Zweige	Rosmarin
2 Stück	Aubergine
2 Stück	Zucchini
2 Stück	rote Peperoni
2 Stück	Zwiebeln
4 Stück	Knoblauchzehen
8 Stück	Lammhüftli (à ca. 180 g)
40 g	Sardellen
120 g	entsteinte schwarze Oliven
Bund	Kräuter (Basilikum, Peterli, Thymian)
2 Stück	Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen

Gemüse und Kartoffeln in grosse Stücke scheiden in Schüssel mit Olivenöl, Pfeffer, Paprika mischen. Zwiebeln und Knoblauch dazu geben.

In der Gratinform ca. 30 Minuten vorgaren (Ofenmitte)

Lammfleisch salzen und pfeffern und bei starker Hitze in wenig Öl rundum ca. 6 Minuten anbraten.

Fleisch auf Gemüse legen und 10 – 15 Minuten weitergaren (Kerntemperatur ca. 58 Grad)

Fleisch aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Inzwischen 1/3 des Gemüses zu einer Tapenade verarbeiten (hacken). Sardellen, Oliven, Kräuter und Frühlingszwiebeln fein hacken mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Tapenade geben.

Lammhüftchen aufschneiden (in ca. 3 Stücke) und mit Gemüse und Tapenade anrichten.

Orangencreme katalanischer Art (8 Personen)

Zutaten (Dessert):

8 Stück	Eigelb
7 dl	Vollrahm
180 gr	Zucker
2 Stück	Orange
120 gr	Rohrzucker
	Beeren und Minze für die Garnitur

Zutaten (Tuiles):

2 Stück	Orangen
240 gr	Mandelblättchen
300 gr	Zucker
60 gr	Butter
40 gr.	Mehl

Zubereitung:

Backofen auf 90 Grad vorheizen

Eigelb verquirlen, mit Rahm und Zucker mischen. Orangenschale fein dazureiben.

Orange auspressen und Saft darunter mischen. Orangen-Rahm in 8 Gratinförmchen ca. 1.5 cm hoch einfüllen.

Im Ofen ca. 50 Minuten fest werden lassen. Creme ganz auskühlen lassen.

Ofentemperatur auf 140 Grad erhöhen. Bei einer Orange die Schale fein abreiben. Orange auspressen und 1 dl Saft abmessen.

Beides mit Mandelblättchen, Zucker, Butter und Mehl zu einer weichen Masse verrühren. Kuchenblech mit Butter und Mehl bestreuen.

Pro Tuile 1 EL Masse darauf rund streichen. Tuiles in der Ofenmitte ca. 7 Minuten hellbraun backen. Mit einem Spachtel sofort vom Kuchenblech lösen. Auskühlen lassen.

Creme mit Rohrzucker bestreuen und mit Bunsenbrenner caramolisieren und mit Tuiles dekorieren.