

# Menü vom 2. Mai 2016



**Schnittlauch-Schaum**



**Bunter Frühlingsalat**



**Knusprige Kalbskoteletts  
mit Sommergemüse vom Blech**



**Mango-Cheesecake im Glas**



## Grüne Insel in der Küche

(Gruss aus der Küche / Appetitanreger)

### Schnittlauch – Schaum

Zubereitung: zirka 30 Minuten

Zutaten für 12 Personen

6 Eier

1.5 dl Weisswein

3 dl Vollrahm

2 gepresste Knoblauchzehen

6 EL Reibkäse

3 Bund Schnittlauch (fein geschnitten)

Eier, Weisswein, Rahm und Knoblauch in eine Schüssel geben. Über dem Wasserbad unter ständigem, kräftigen Rühren erhitzen, bis die Masse schaumig ist und bindet. Sie darf nicht zu heiss werden, da sonst das Ei stockt.

Danach Reibkäse und Schnittlauch daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Gläser abfüllen und servieren.



## **Bunter Frühlingsalat mit Balsamicodressing**

Zubereitungszeit 25 Minuten

Zutaten für 12 Portionen

3 Schalotten

3 kleine Knoblauchzehen

1 kg Spargeln (grün oder weiss)

3 EL Olivenöl zum Braten

1.5 Lt Gemüsebouillon

9 EL Aceto Balsamico di Modena

6 EL Distelöl

Salz, Pfeffer

3 Prisen Kardamompulver

3 TL flüssiger Honig

600 g gemischter Blattsalat (z.B. Frisée, Radicchio di Castelfranco, Löwenzahn, etc.)

1. Schalotten und Knoblauch sehr fein hacken. Spargeln im unteren Drittel schälen und Enden frisch anschneiden (weisse Spargeln ganz schälen). Im Olivenöl bei kleiner bis mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten braten, bis sie knapp weich sind. In eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch im Bratensatz andünsten, mit Bouillon ablöschen und diese etwas einkochen lassen. Über die Spargeln giessen. Balsamico und Öl dazugeben. Spargeln mit Salz, Pfeffer, Kardamom und Honig würzen.
2. Salate in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Spargeln auf Teller anrichten. Garnieren und übrig gebliebene Sauce grosszügig darüber träufeln.



## Knusprige Kalbskoteletts

Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten

Zutaten für 12 Personen

Sauce: 12 EL Mayonnaise  
6 EL helle Sojasauce  
1 ½ EL Wasabi-Paste (alles gut mischen und kühl stellen)

6 EL Mehl

5 Eier

180 g Panko

150 g Cashew-Nüsse (grob gehackt)

90 g Kokosraspel

12 Kalbskoteletts (je ca. 200 g)

Salz und Pfeffer

Bratbutter

1. Panko, Cashew-Nüsse und Kokosraspel mischen und in eine flache Form geben
2. Eier verklopfen und in eine flache Form geben
3. Kalbskoteletts mit Pfeffer und Salz würzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann in der Panko-Mischung wenden, Panade gut andrücken.
4. Bratbutter heiss werden lassen und Koteletts bei mittlerer Hitze beidseitig goldgelb braten. Sauce dazu servieren.

# Sommergemüse vom Blech

(Beilage zu den Kalbskoteletts)

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Zutaten für 12 Personen

1.8 kg Sommergemüse (je nach Saison) in etwa gleich grosse Scheiben, Schnitze oder Stücke schneiden, in eine Schüssel geben

3 rote Zwiebeln in Schnitzen

10 Knoblauchzehen (ganz)

3 EL Majoranblättchen

3 EL Thymianblättchen

5 EL Olivenöl

Pfeffer und Salz (Meersalz)

1. Alles gut daruntermischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Backen zirka 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
2. 200 g Cherry-Tomaten, halbiert, auf dem Gemüse verteilen und zirka 5 Minuten fertig backen.



## Haferflöckli-Mango-Cheesecake im Glas

Vor- und zubereiten: zirka 30 Minuten

Backen: zirka 15 Minuten

Zutaten für 12 Personen:

180 g grobe Haferflocken

90 g Butter, flüssig

750 g Mascarpone

150 g Zucker

6 Eier

3 EL Mehl

3 Vanillestängel (längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen)

3 Mango

9 EL Puderzucker

6 EL Zitronensaft

1. Haferflocken und Butter mischen, in Gläser verteilen
2. Mascarpone, Zucker, Eier, Mehl und Vanillesamen gut verrühren, auf die Haferflocken verteilen
3. In der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und kühl stellen.
4. Von den Mangos Fruchtfleisch beidseits entlang dem flachen Stein abschneiden, die Hälfte davon mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren, auf gekühlte Cheesecake verteilen. Restliche Mango in Schnitze schneiden, darauflegen. Je nach "Gusto" mit Schokoladensauce verzieren.