

Muttertagsmenü vom 3. Mai 2010

* * * * *

Kohlrabisuppe mit Milchschaum

Eglifilets mit Zitronenspargeln

**Kaninchenfilets an Senfsauce
mit
Spargeln
und
Wildreis**

Süßes Rüeblimousse

Kohlrabisuppe mit Milchschaum

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Kohlrabisuppe:

500 g Kohlrabi, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten
1 mehligkochender Kartoffel, ca. 150 g, geschält, in kleine Stücke geschnitten
1 Zwiebel, grob gehackt
Butter zum Dämpfen
2 dl Milch
5 dl Bouillon
150 g Tiefkühlerbsen
wenig Salz
Pfeffer

Milchschaum:

2 dl Milch
wenig Salz
Paprika edelsüß zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1. Suppe: Kohlrabi, Kartoffel und Zwiebel in der Butter andämpfen. Mit Milch und Bouillon ablöschen, aufkochen. Bei kleiner Hitze 15–20 Minuten weich kochen. Erbsen in den letzten 5 Minuten mitkochen. Suppe pürieren, würzen.
2. Milchschaum: Milch aufkochen, salzen. Mit dem Schwingbesen oder einem Cappuccino-Schaumschläger dickschäumig aufschlagen.
3. Suppe in Gläser anrichten, Milchschaum mit einem Löffel darauf verteilen. Mit Paprika garnieren. Milchschaum durch steif geschlagenen Rahm ersetzen.

Eglifilets mit Zitronenspargeln

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Spargeln:

1 EL Salz

1 TL Zucker

wenig Butter

je 500 g grüne und weisse Spargeln, gerüstet

Eglifilets:

300-400 g Eglifilets

Bratbutter oder Bratcrème

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Zitrone, abgeriebene Schale und 2-3 EL Saft

Schnittlauch

50 g Butter

ca. 1 dl Gemüsebouillon

Zitronenzesten zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1. In einer grossen Pfanne 2-3 Liter Wasser aufkochen. Salz, Zucker und Butter begeben. Die Spargeln zugeben, offen 15-20 Minuten, je nach Dicke, knapp weich garen.
2. Eglifilets portionenweise in heisser Bratbutter braten, würzen und warm stellen. Zitronenschale kurz in der Butter erhitzen. Mit Zitronensaft und Bouillon ablöschen, unter Rühren erhitzen, würzen.
3. Die Spargeln aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen. Spargeln gitterartig auf vorgewärmten Tellern anrichten. Eglifilets darauf legen. Mit der Sauce beträufeln, mit den Zitronenzesten und etwas Schnittlauch garnieren.

Kaninchenfilets an schaumiger Senfsauce mit Spargeln

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

4 Kaninchenfilets
Salz
Pfeffer aus der Mühle
8 grosse Tranchen Rohschinken
Bratbutter oder Bratcrème
8 Stück grüne Spargeln, gerüstet, schräg in 3-4 cm lange Stücke geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
150 Gramm Wildreis

Sauce:

2 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon
2 Knoblauchzehe, in Stäbchen geschnitten
6 rosa Pfefferkörner, zerdrückt
2 dl Rahm
2 Eigelb
2 TL Zitronensaft
2-3 TL grobkörniger Senf
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Rosa Pfeffer zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 70 °C vorheizen. 1 Gratinform und 1 Saucière darin vorwärmen.
2. Kaninchenfilets würzen, mit je 2 Tranchen Rohschinken umwickeln. In Bratbutter oder Bratcrème rundum 3-4 Minuten braten. Sofort auf einen vorgewärmten Teller geben, im auf 70 °C vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten fertiggar. Die Filets können anschliessend im 60 °C warmen Ofen 30-45 Minuten warm gehalten werden.
3. Spargeln in Bratbutter oder Bratcrème unter gelegentlichem Wenden 8-10 Minuten knackig braten, salzen. Im Ofen warm stellen.
4. Für die Sauce Fond oder Bouillon, Knoblauch und Pfeffer aufkochen, auf die Hälfte einköcheln. Absieben, in die Pfanne zurückgeben. Rahm und Eigelb verquirlen, dazugeben. Sauce unter ständigem Schlagen mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Zitronensaft und Senf darunter rühren, abschmecken.
5. Kaninchenfilets schräg 2-3 Mal aufschneiden. Je etwas Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen, Kaninchenfilets darauf anrichten, Spargeln dazulegen, garnieren. Restliche Sauce dazu servieren. Dazu passen Trockenreis-Hezen: Aus 150 g Reis und 3 dl Fleischbouillon Trockenreis zubereiten. Herz-Förmchen von ca. 1 dl Inhalt mit wenig flüssiger Butter bepinseln, Reis einfüllen, satt andrücken, neben die Kaninchenfilets stürzen.

Süsses Rüeblikousse

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: mind. 1 Stunde

Für 4 Personen

4 Tassen oder Gläser von je 1.5 bis 2 dl Inhalt
300 g Rüebli, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten
1 dl Wasser
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
2 EL Hartweizengriess
3-4 EL Zucker
½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
100 g Quark
2 dl Rahm, steif geschlagen

Marzipanrüebli zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1. Rüebli mit Wasser und Vanillestängel zugedeckt weich kochen. Vanillestängel entfernen, Griess und Zucker mischen, unter Rühren einrieseln lassen. Zitronenschale und Zitronensaft beifügen, unter Rühren aufkochen, auf der ausgeschalteten Platte 5 Minuten ziehen lassen. Alles fein pürieren, dann die Pfanne ins kalte Wasserbad stellen und die Masse unter Rühren abkühlen lassen, mindestens 1 Stunde kühl stellen.
2. Rüebli-masse mit dem Quark gut verrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Mousse in Tassen oder Gläser füllen, mit den Marzipanrüebli garnieren.