

# Leichte Saisonküche



*Weisse Spargeln mit Sauce  
Hollandaise und  
Kräutermayonnaise*

*Rindsfilet in Kräutersauce mit  
grünem Spargelrisotto*



*Erdbeer – Rhabarber -  
Tiramisu*

*Kochabend vom Montag, 03. Juni 2013, durch Peter's*



***Weisse Spargeln mit Hollandaise  
und Kräutermayonnaise***

3 kg weisse Spargeln schälen und in Salzwasser ca. 30 Minuten al dente kochen. Absieben und auf vorgewärmte Teller servieren. Spitzen mit je einer Sauce bedecken.

### **Hollandaise**

250 gr      Butter

3            Eigelb

50 ml Weissweinessig

2            Schalotten fein gehackt

100 ml      Wasser

Saft einer halben Zitrone

Pfeffer und Salz

Wasser, Essig, Pfeffer und Schalotten bei mittlerer Hitze um 1/3 reduzieren, absieben und kurz auskühlen lassen. Butter bei niedriger Hitze zergehen lassen (bei grosser Hitze gehen die Aromastoffe verloren). Eigelb mit der leicht abgekühlten Reduktion verrühren und auf Wasserbad mit Schneebesen aufschlagen, bis eine dicke Masse entsteht. Dabei Butter langsam beifügen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken.

## **Kräutermayonnaise**

3 Eigelb

1.5 Tl Senf

3.5 dl Öl (Sonnenblumenöl)

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Kerbel oder Petersilie

1 dl Rahm, Salz und Pfeffer

Eigelb mit Senf, Pfeffer und Salz verrühren. Öl langsam unter stetigem Rühren dazu geben und zu einer luftigen Mayonnaise schlagen. Schnittlauch fein schneiden, Kerbel oder Petersilie fein hacken, Rahm steif schlagen, und alles unter die Mayonnaise mischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



***Rindsfilet in Kräuteröl mit  
Spargelrisotto***

## **Rindsfilet**

1.8 kg Rindsfilet in Stückchen à 150 g schneiden

Kräutern ( Zitronethymian, Schnittlauch, glattblättrige Petersilie, Oreganoblätter, etc.) fein hacken und mit 12 El Olivenöl, etwas Zitronensaft, Pfeffer, mischen. Geschnittene Rindsfilet mindestens 24 Stunden darin einlegen. Pfanne heiss werden lassen und Rindsfilet pro Seite ca. 1 Min. anbraten. Danach sofort aus Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad garen lassen bis zur Kerntemperatur von 55 Grad. Auf Teller anrichten und mit Kräuteröl übergiessen.

## **Spargelrisotto**

1500 kg grüne Spargeln

3 Zwiebeln

3 El Olivenöl

900 gr Risottoreis

6 dl Weisswein

2.4 lt Bouillon

18 El geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer

1. Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden abschneiden und Spargeln in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln fein hacken

2. Olivenöl heiss werden lassen, Zwiebeln andünsten, Reis beifügen und kurz mitdünsten, bis er glasig wird. Wein dazu geben. Spargeln nun begeben und nach und nach Bouillon dazu giessen, so dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist.

3. Risotto so unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten al dente kochen. Butter und die Hälfte des Parmesans begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sämig servieren. Restlicher Parmesan separat begeben.



### *Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu*

#### **Zutaten Rhabarberkompott:**

500 g	Rhabarber	kleine Stückchen und ca. 10 Min. mit
50 ml	Erdbeersirup	zusammen köcheln, ausschalten und
250 g	Erdbeeren	zerkleinert dazugeben und auskühlen

#### **Zutaten Mascarponecreme:**

250 g	Mascarpone	
250 g	Quark	
2 El	Vanillezucker	
100 g	Puderzucker	
3 dl	Eierlikör	alles zusammen cremig rühren

Nun alles schichtweise mit Löffelbiskuit in Gläser füllen und mindestens ca. 2 Stunden kühl stellen