

Kochabend vom 4. Juni 2011



Lauwarmer Spargel-Brotsalat
Kalbsvoressen mit Spargeln
Milchreisknödel mit Erdbeeren und
Balsamico

Seite 1

Seite 2

Seite 3

von
Christian Herzog
Roger Kumpli

Lauwarmer Spargel-Brotsalat

Rezept für 4 Personen:

250g Ruchbrot
800 g grüne Spargeln
Olivenöl zum Braten
 $\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer
1 Kopfsalat
6 Esslöffel Kräuternessig
3 Esslöffel Zitronensaft
8 Esslöffel Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer
1 Bund Petersilie



Zubereitung:

1

Brot in ca. $\frac{1}{2}$ cm grosse Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.



2

Spargeln schräg in Stücke schneiden, in einer weiten Bratpfanne im heissen Öl ca. 6. Min. rührbraten, würzen.



3

Salatblätter in Stücke zupfen, in tiefe Teller verteilen. Essig, Zitronensaft und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen. Petersilie grob schneiden (Sauce abschmecken, sie darf nicht zu sauer werden). Ein Teil der Sauce auf dem Blattsalat verteilen. Das Brot und Spargeln zur Sauce begeben, mischen und auf dem Salat anrichten.

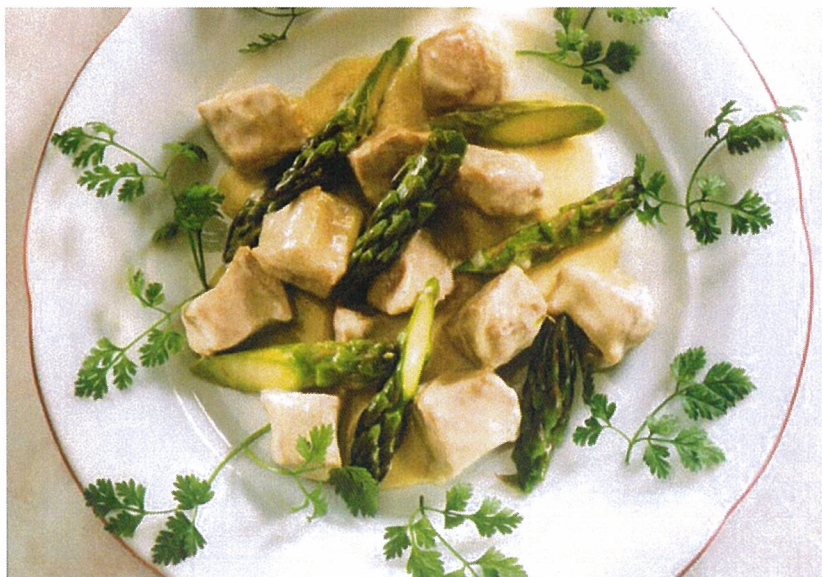
Kalbsvoressen mit Spargeln

Rezept für 4-5 Personen:

- 600-800g Kalbsvoressen**
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
- 2 Rüebli**
- 1 Lauch**
- 1 Sellerie**
- 1 Zwiebel**
- 1 Lorbeerblatt**
- 2 Nelken**
- ca. 6 dl Hühner- oder Fleischbouillon**
- 2 dl Rahm,**
- 8-10 grüne Spargeln**
- 25 g gestrichener Esslöffel Mehl**
- ½ Bund Kerbel**

Zubereitung:

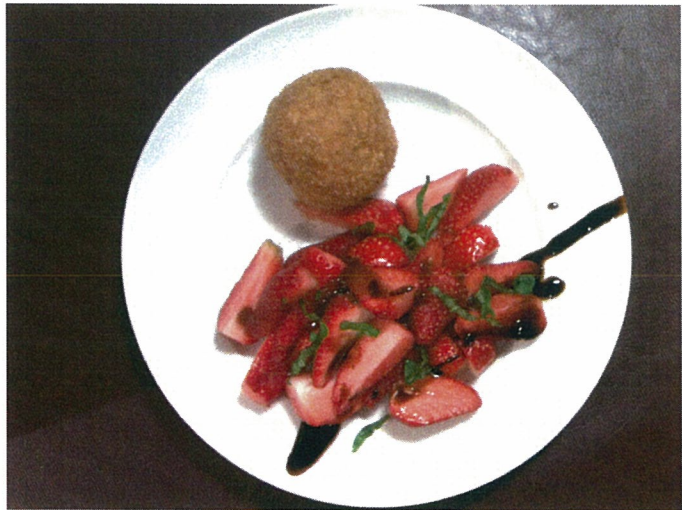
- 1** Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter geben.
- 2** Das Gemüse rüsten und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und mit Lorbeerblatt sowie Nelken bestecken. Alles zum Fleisch geben. Die Bouillon aufkochen und dazugiessen; die Zutaten sollen knapp bedeckt sein.
- 3** Das Voressen zugedeckt im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 1 ½ bis 1 ¾ Stunden sehr weich schmoren; dabei den Bräter nicht decken! Das Fleisch aus dem Sud nehmen und warm stellen. Die Flüssigkeit absieben und 3 dl abmessen.
- 4** Sud und Rahm in eine Pfanne geben und auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.
- 5** Inzwischen die Spargeln rüsten und schräg in Stücke schneiden. Mit der Hälfte der Butter zugedeckt knackig dünsten. Leicht salzen.
- 6** Restliche Butter und das Mehl mit einer Gabel verkneten. Flockenweise in die eingekochte Sauce geben; diese soll leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7** Fleisch und Spargeln in die Sauce geben und nur noch gut heiss werden lassen. Mit Kerbel garnieren.



Milchreisknödel mit Erdbeeren und Balsamico

Zutaten gültig für 8 Portionen:

- 800ml Milch
- 1Stk. Eigelb
- 200g Milchreis
- 6Stk. Löffelbiskuit
- 1EL Zucker
- 1Prise Salz
- 1Prise Zimt
- 800g Erdbeeren
- 1EL Butter
- 100ml Balsamico
- 0,5Bund Basilikum



Zubereitung:

1 Die Milch inkl. dem Zucker und dem Salz zum Kochen bringen. Danach den Reis langsam in die Milch hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Das ganze muss nun ca. 25min. quellen (niedrigster Stufe), währenddessen immer wieder umrühren (brennt sehr rasch an). Wenn die Flüssigkeit vollständig aufgebraucht und der Reis weich ist, diesen dann zum Abkühlen in eine Schüssel geben.

2 Anschliessend die Masse mit Folie abdecken um Hautbildung zu vermeiden oder diese austrocknet. Wenn die Masse abgekühlt ist, dann das Eigelb hinzugeben. Das Formen der Knödel kann nun beginnen. Die fertigen Knödel unbedingt wieder abdecken.

3 Den Zucker für die Erdbeeren karamellisieren, mit Balsamico ablöschen und vom Herd nehmen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln je nach Grösse. Je nach Geschmack können die Erdbeeren noch gezuckert werden. Basilikum waschen und in Stücke zupfen.

4 Den Biskuit zerbröseln und im 100Grad heissen Ofen oder in einer Pfanne trocknen bzw. etwas rösten. Nach dem Abkühlen, mit Zimt und Zucker mischen, um anschliessend die Knödel darin zu wälzen.

5 Die Butter und Milch in einem grossen Topf zum Kochen bringen, danach aber die Temperatur etwas reduzieren damit die Knödel nicht kaputt gehen. Für ca. 3min. die Knödel darin warm legen. Danach müssen diese auf einem Sieb leicht abtropfen, um am Ende in den Bröseln gewälzt zu werden.

6 Zusammen mit den Erdbeeren auf dem Teller anrichten, mit Basilikum und dem Balsamico garnieren. Fertig zum Servieren.