



## *Sweet Monday Surprise*

<b>Vorspeisen</b> .....	<b>2</b>
Rüebli Marsala Suppe	2
Tschechischer Gurkensalat	3
<b>Hauptgang</b> .....	<b>4</b>
Kaninchen mit Aprikosen/Schokoladensauce	4
Rosmarinkartoffeln	5
Frischer Spinat	5
<b>Dessert</b> .....	<b>6</b>
Erdbeeren à l'orange	6

### Vorspeisen

#### Rüebli Marsala Suppe

Zutaten für **12 Personen**:

3	grosse Frühlingszwiebeln	hacken
6	frische Knoblauchzehen	pressen
1 Kg	Rüebli	schälen und in Scheiben schneiden
	Olivenöl	alles in Olivenöl andünsten und mit
6 dl	Masala	ablöschen
2 l	Gemüsebouillon	aufkochen und dazugiessen.
	Tabasco, Salz, Pfeffer	<b>30 Minuten kochen</b> und dann <b>pürieren</b> .
3 dl	Rahm	abschmecken
150 g	gemahlene Mandeln	steif schlagen
4 Hand voll	Spinatblätter	unter den Rahm mischen
		in Streifen schneiden

Suppe in Tellern anrichten mit Spinatblätter und Mandelrahm garnieren.



### Tschechischer Gurkensalat

Zutaten für **12 Personen**:

<b>6</b>	<b>Salatgurken</b>	grobe Schalenteile mit Sparschäler wegschneiden Gurken halbieren, entkernen. Mit <b>Röstiraffel reiben</b> . Leicht salzen und <b>10 Minuten ziehen</b> lassen. Mit den Händen ausdrücken und Gurkenwasser abgiessen.
	Salz	
<b>400 g</b>	<b>Crème Fraîche</b>	(Becher ausspülen und für Dekoration aufbewahren)
<b>3- EL</b>	<b>Apfelessig</b>	
<b>3 TL</b>	Zucker	alles vermischen
<b>3</b>	<b>Knoblauchzehen</b>	dazupressen. Crème mit dem Gurkensalat mischen. Mit Salz abschmecken.
<b>24</b>	<b>Cherrytomaten</b>	halbieren, leicht salzen.
<b>1</b>	<b>Blattsalat</b>	ganze Blätter rüsten, abspülen.

Oberer, breiter Teil der Becher abschneiden und als Form verwenden.

Salatblätter auf Teller anrichten.

Gurkensalat mit einer Gabel in die Formen drücken und mit Cherrytomaten garnieren.



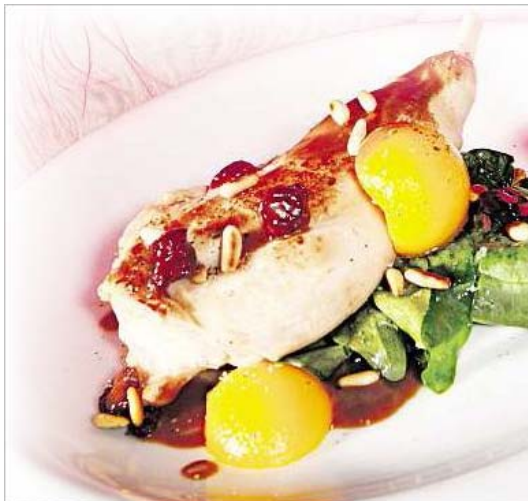
### Hauptgang

### Kaninchen mit Aprikosen/Schokoladensauce

Zutaten für **12 Personen**:

750 g	<b>Dosen-Aprikosen</b>	Aprikosen abgiessen. Flüssigkeit auffangen!
12	<b>Kaninchenschenkel</b>	unter fliessendem Wasser gut abwaschen, trocknen.
3 EL	<b>Olivenöl</b>	
3 EL	<b>Bratbutter</b>	mässig erhitzen. Kaninchen rundum anbraten. kurz mitbraten.
150-200g	<b>Cranberries getrocknet</b>	Mit Aprikosensaft ablöschen dazugeben und aufkochen. Hitze reduzieren. Halb zugedeckt <b>30 Minuten schmoren</b> .
8 dl	<b>Geflügelfonds</b>	
		Kaninchenschenkel herausnehmen und warm stellen.
3 TL	<b>Maizena</b>	
6 EL	<b>Portwein (Original:Wasser)</b>	sehr gut verrühren und unter die Sauce mischen. Bei kleiner Hitze köcheln bis die Sauce bindet. <i>(bei grosser Hitze bindet Maizena nicht mehr!)</i>
3	<b>Chillichoten</b>	entkernen, fein hacken und
40 g	<b>dunkleste Schoggi</b>	grob hacken. In die Sauce einrühren. Sauce abschmecken.
	<b>Muskat, Salz, Pfeffer</b>	
	Aprikosen	dekorativ einschneiden
	Wenig Butter	erwärmen und Aprikosen darin schwenken.
6 EL	<b>Pinienkerne</b>	in einer beschichteten Pfanne, ohne Oel, rösten.

Kaninchenschenkel auf Teller anrichten, mit wenig Sauce übergliessen. Mit Früchten garnieren und Pinien locker darüber streuen.



### Rosmarinkartoffeln

Zutaten für **12 Personen**:

2000 g  
1 Bund  
6 EL

neue Kartoffeln  
Rosmarin  
Olivenöl  
Meersalz

abwachen und eventuell vierteln.  
mit Schere schneiden

Kartoffeln mit Gewürzen und Oel einreiben.  
Auf **Blech** legen und **30-40 Minuten bei 170°  
backen**.

### Frischer Spinat

Zutaten für **12 Personen**:

4-6 Säcke

frischer Spinat

Meersalz, ev. Aromat

4 EL

Butter

in kaltem Wasser waschen. Lange Stiele entfernen.  
Leicht abtropfen.

Portionenweise salzen und im **Wok** oder grosser Pfanne erwärmen bis Spinat nur leicht zusammenfällt. Wasser abgiessen, Spinat sanft ausdrücken. am Rand zugeben, schmelzen und unter Spinat mischen. **A la minute** servieren.

### Dessert

### Erdbeeren à l'orange

Zutaten für **12 Personen**:

2-3	<b>Orangen</b>	filetieren.
3 dl	<b>Orangensaft</b>	(inkl. Saft der Orangen)
2 dl	<b>Orangenlikör</b>	
3 dl	<b>Weisswein</b>	
1 TL	<b>Ingwerpulver</b>	in einer Pfanne aufkochen
6 EL	<b>heller Honig</b>	dazu geben. Unter leichtem Feuer einkochen lassen. Sauce leicht <b>auskühlen lassen</b> .
1,5 Kg	<b>Erdbeeren</b>	mit Wasser abspülen, in Scheiben schneiden. Warme Sauce über die Erdbeeren verteilen. <b>1 Stunde kühl stellen.</b>
1 Bund	<b>Minze</b>	Erdbeeren mit Orangenfilets und Minze garnieren.



### Einkaufsliste für 12 Personen

#### Vorbestellen

12

*Kaninchenschenkel*

#### Einkaufen

3	<i>grosse Frühlingszwiebeln (oder Zwiebeln)</i>
1	<i>frischer Knoblauch</i>
6	<i>Salatgurken</i>
1	<i>Blattsalat</i>
1 Pack	<i>Cherrytomaten</i>
1 kg	<i>Rüebli</i>
500	<i>neue Kartoffen</i>
4-6 Säcke	<i>frischer Spinat</i>
750g	<i>Dosen Aprikosen</i>
2-3	<i>Orangen</i>
1,5 Kg	<i>Erdbeeren</i>
3 dl	<i>Orangensaft</i>
2 dl	<i>Orangenlikör</i>
6 dl	<i>Marsala</i>
3 dl	<i>Portwein</i>
½ l	<i>Olivenöl</i>
(2l)	<i>Gemüsebouillon Würfel</i>
(8 dl)	<i>Geflügelfonds</i>
3 dl	<i>Rahm</i>
400g	<i>Crème fraîche</i>
1	<i>Kochbutter</i>
1 Pack	<i>Mandeln gemahlen</i>
2 Pack	<i>Pinienkerne</i>
1 Pack	<i>Maizena</i>
40 g	<i>dunkle Schoggi</i>

#### Mitnehmen

1 Bund	<i>Rosmarin</i>
1 Bund	<i>Minze</i>
2 Pack	<i>Cranberries getrocknet</i>
	<i>Apfelessig</i>
	<i>Tabasco</i>
	<i>Ingwerpulver</i>
	<i>Muskat</i>
	<i>Chillichoten</i>
	<i>Honig</i>

#### Aus der Küche

*Salz, Pfefferg  
Zucker  
Weisswein*