

Frühlingsmenü vom 06.05.2013

Frühlingsuppe

Kresseschaumsüppchen



Salat

Bunter Salat mit
Bärlauchdressing



Hauptspeise

Kalbsschulterbraten mit Steinpilz-Dörrtomaten-Sauce
mit
Gemüsenudeln



Dessert

Chrüz-Gschlaber
(Es Dessert zu Gotthelfszeit)



Kresseschaumsüppchen



Zubereitung

- 1. Zwiebel hacken. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Mehl dazugeben, ca. 2 Minuten dünsten. Bouillon und Wein dazugießen. Bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Etwas Kresse für die Garnitur beiseitestellen. Rahm und restliche Kresse zur Bouillon geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit beiseitegestellter Kresse bestreuen.

Zubereitungszeit

30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1	Zwiebel
40 g	Butter
40 g	Mehl
1.2 l	Gemüsebouillon
1 dl	Weisswein
100 g	Gartenkresse
1.5 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer

Bunter Salat mit Bärlauchdressing



Zubereitung

- 1.
Für das Dressing Bärlauch grob hacken. Mit den restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer pürieren. Sauce abschmecken.
- 2.
Brot toasten und in Würfelchen schneiden. Karotten, Sellerie und Rinden an der Röstiraffel nach Sorten getrennt reiben. Rinden in ein Sieb geben, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Das verhindert, dass die intensive rote Farbe den ganzen Salat verfärbt. Den Bataviasalat mundgerecht schneiden. Gemüse mit dem Salat in einer Schüssel mischen. Sauce unmittelbar vor dem Servieren daruntermischen. Mit Brotwürfelchen bestreuen.

Zubereitungszeit

30 Minuten

2 Scheiben altbackenes Brot

200 g Karotten

100 g Knollensellerie

200 g Rinden

1 Batavia

Dressing

40 g Bärlauch (2 Handvoll)

1 TL Senf

4 EL Rapsöl

4 EL Weissweinessig mit Estragon

0.5 dl Gemüsebouillon, kalt

Pfeffer

Salz

Kalbsbraten mit Steinpilz-Dörrtomaten-Sauce



Zubereitung

- 1.
Pilze in reichlich kaltem Wasser ca. 20 Minuten einweichen, abgiessen und abtropfen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Um das Fleisch in eine gleichmässige Form zu bringen, Braten mit Küchenschnur binden. Rosmarinzweige unter die Schnur ziehen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zwiebel und Knoblauch hacken. Tomaten abgiessen und gut abtropfen lassen. Tomaten halbieren. Bratbutter im Bräter erhitzen. Fleisch ca. 5 Minuten rundum anbraten. Pilze, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Fond ablöschen.
- 2.
Braten in der Ofenmitte zugedeckt ca. 60 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 75 °C hat. Nach 30 Minuten der Gardauer Deckel entfernen. Fleisch hin und wieder mit Jus übergiessen. Kalbsbraten aus dem Jus heben und warm stellen. Rahm zur Sauce giessen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten tranchieren. Mit der Pilz-Tomaten-Sauce anrichten.

Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 60 Minuten braten

- Mit Kartoffelgratin oder Gemüsenudeln servieren.

Zutaten für 4 Portionen

30 g	getrocknete Steinpilze
800 g	Kalbsschulter
einige	Zweige Rosmarin
1.5 TL	Salz
	Pfeffer
	edelsüsser Paprika
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
100 g	Dörrtomaten, aus dem Glas
2 EL	Bratbutter
5 dl	Kalbsfond
1 dl	Rahm

Gemüsenudeln



Zubereitung

- 1. Karotten und Lauch in zündholzgroße Streifen schneiden. Nudeln al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Gemüse in Butter ca. 2 Minuten andünsten. Nudeln dazugeben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit

20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g	Karotten
150 g	Lauch
400 g	Nudeln
2 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer

Chrüz Gschlaber

Dieses Rezept ist für ca. 4 Personen.

Zeitaufwand: Keine Angabe

Zutaten: 300 g Vanilleglace (gekauft)
400 g Zitronensorbet (gekauft)
800 g Weinbeeren
3 EL Kirsch
3 EL Whisky

Zubereiten: Vanilleglace und Zitronensorbet zusammen weichrühren. Am Vortag die Weinbeeren in Kirsch und Whisky einlegen. Alles miteinander vermischen und in hübsche Gläser abfüllen.

Tip:

Die fertige Masse sollte nicht zu dünn sein.