



## **Frühling zum Geniessen**

**Abendmenü Gourmet 12**  
Montag, 06. Mai 2019

Dani und Peter – wünschen Euch ein gutes Gelingen beim Kochen

# Vorspeise: Knusprig überbackene weiße Spargeln mit Jakobsmuschel

**Zutaten:**  
(für 8 Personen)

2 oder 3 weiße Spargel pro Person  
Salz  
8 Scheiben Toastbrot  
150 g Sbrinz AOP gerieben  
150 g Butter  
1 Jakobsmuschel pro Person  
(Kochabend 12 Stück)

**Zubereitung:**  
(Vorbereitung: 10 Minuten)  
(Kochzeit: ca. 20 Minuten)



- 1 Das hintere Drittel der Spargeln abschneiden. Je nach Frische und Qualität wenn nötig den hinteren Teil der Spargeln schälen.
- 2 Die Spargeln in eine weite Pfanne legen und so viel Wasser beifügen, dass sie gut zur Hälfte bedeckt sind. Ein besonders intensives Aroma haben sie, wenn man sie im Steamer im Dampf gart. Die Spargeln während etwa 8 Minuten bissfest kochen. Sorgfältig abtropfen lassen und in eine ausgebutterte Gratinform geben.
- 3 Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.
- 4 Das Toastbrot dünn entrinden und im Cutter mahlen oder mit einem grossen Messer sehr fein hacken. Mit dem geriebenen Käse mischen.
- 5 In einem Pfännchen die Butter schmelzen.
- 6 Die Käse-Brot-Mischung über die Spargeln streuen. Alles mit der Butter beträufeln.
- 7 Die Spargeln sofort im 230 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 5–8 Minuten golden überbacken.

**Als Deko eine sautierte Jakobsmuschel pro Teller**

# Hauptgang: Im Ofen gegarter Lammgigot mit Frühlingsgemüse

## Zutaten:

(Für 8 Personen)

Ca. 6 kg Lammgigot, mit Bein  
2 Bund junge Rüebli  
6 Pfälzer Karotten  
6 Petersilien wurzeln  
8 Zwiebeln  
6 Knoblauchzehen  
8 dl Lamm Fond  
6 Rosmarinzweiglein  
8 Thymianzweiglein  
Fleur de sel  
Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

(Vorbereitungszeit; 15 Minuten)  
(Kochzeit: ca. 110 Minuten)

Den Ofen auf 230 °C vorheizen. Das Lammgigot rundum salzen und in eine grosse Bratenform geben. 20 Minuten bei hoher Hitze braten. Danach mit dem Lammfond ablöschen und die Hitze auf 160 °C reduzieren.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Rüebli, die Pfälzerkarotten und die Petersilien wurzeln schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Die jungen Kartoffeln waschen.

Eine Stunde vor Garende die Kartoffeln, Rüebli, Pfälzerkarotten und Petersilienwurzel sowie die Zwiebeln, Kräuter und den Knoblauch begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die letzte Stunde mitschmoren. Das Fleisch auf einer Servierplatte anrichten und mit dem Frühlingsgemüse servieren.

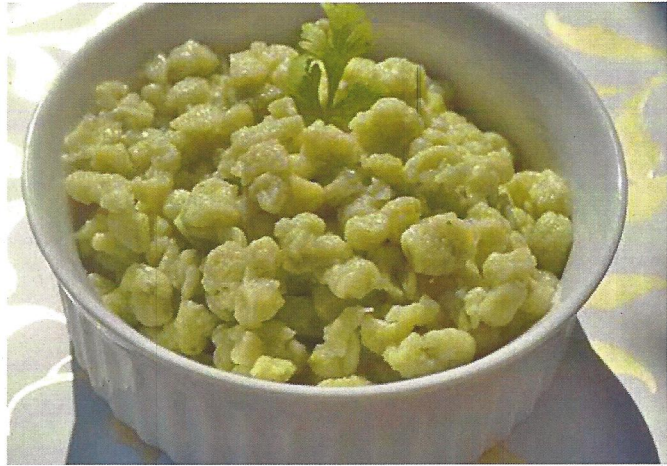
**Sauce:** Gigot Sud mit Whisky ablöschen, kleine Menge mitgeschmortes Gemüse dazu geben, pürieren, binden und abschmecken (passt hervorragend dazu). Vor dem Anrichten aufwärmen.

# Beilage: Bärlauch Spätzle

## Zutaten:

(Für 8 Personen):

- 2 Bund Bärlauch
- 8 Eier
- 800 g Mehl
- 2 Prisen Muskatnuss
- 4 EL Olivenöl
- 2 Prisen Salz
- nach Bedarf etwas Wasser oder Milch/Wasser



## Zubereitung:

(Vorbereitungszeit; 15 Minuten)

(Kochzeit: ca.30 Minuten)

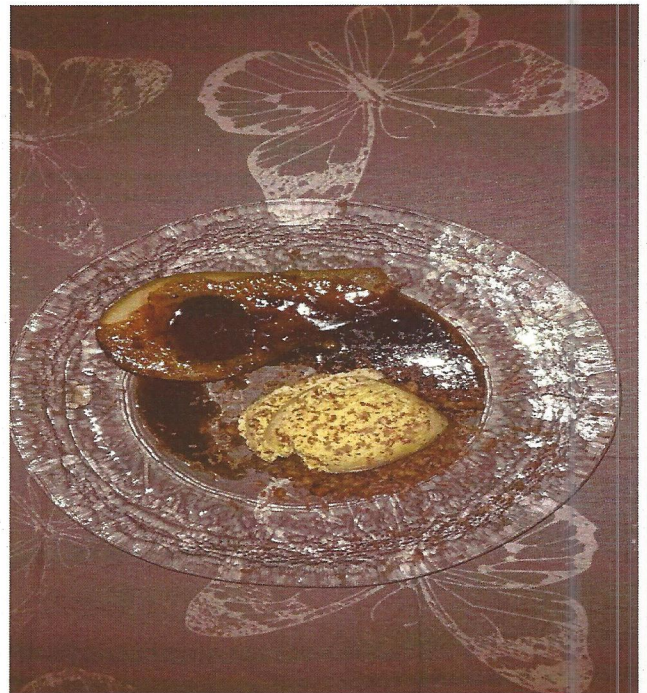
- 1 Bärlauchblätter waschen, trocken schütteln und zusammen mit den Eiern mit dem Pürierstab pürieren.
- 2 Für den Teig das Mehl, die Eier mit Bärlauch, Öl, Salz und Muskatnuss vermengen und schlagen, bis der Teig Blasen macht. Danach den Teig 20 Minuten ruhen lassen.
- 3 Den Teig in eine Spätzlepresse geben, und in kochendes Salzwasser pressen. Wenn die Spätzle gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche (geht ganz schnell). Danach die Spätzle kalt abbrausen.

# Dessert: Beschwipste Birne

## Zutaten:

(Für 8 Personen)

80 g blanchierte Haselnusskerne  
8 halbe Birnen (Kochabend 12)  
1 dl Armagnac  
100 g Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)  
8 grosse Kugeln Vanilleglace



## Zubereitung:

(Vorbereitung: 20 Minuten)

Birnen mit oder ohne Schale in Zucker- oder Honigwasser (als Geschmack kann bereits Armagnac beigegeben werden) weich kochen und abkühlen lassen.

Die Haselnüsse in einer grossen beschichteten Pfanne bei starker Hitze 2 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind, dabei immer wieder durchschwenken. Anschliessend in den Mörser schütten und die Pfanne zurück auf den Herd stellen.

Die Birnen mitsamt dem Saft hineingeben und heiss werden lassen, dann den Armagnac dazu giessen. Einen Schritt zurücktreten und die Spirituose mit einem Streichholz anzünden. Aufflammen lassen, dann brodeln und zu einem leckeren Sirup einkochen lassen. Inzwischen die Haselnüsse zerstampfen, auf vier Teller verteilen und jeweils zu einem kleinen Hügel zusammenschieben.

Die Birnen mit der Schnittfläche nach oben auf die Teller setzen. Die Pfanne mit dem Sirup vom Herd nehmen und den Grossteil der Schokolade in Stücken hineingeben. Während sie schmilzt, auf jeden Nuss Hügel eine schöne runde Eiskugel setzen und die restliche Schokolade darauf hobeln. Den Schokosirup durchrühren, dann in die Birnen träufeln und das Dessert servieren.