



## *Saisonküche*

<b>Saisonküche .....</b>	<b>1</b>
Vorspeise 1	2
Vorspeise 2	3
Hauptgang	4
Dessert	5
Gratinierte Erdbeeren mit Rhabarber	5

### Vorspeise 1

### **Radieschencremesüppchen**

#### Zutaten für 12 Personen:

250 g 750g Radieschen, gerüstet  
4g 12g Knoblauch

*putzen und waschen, mit Mixer fein pürieren  
schälen und fein hacken und mit dem pürierten  
Radieschen vermischen und wieder mixen*

250g 750g Buttermilch  
250g 750g Sauer Halbrahm  
40g 120g Rapsöl  
160g 480g Hüttenkäse

*Buttermilch, Saurer Halbrahm, Öl und Hüttenkäse  
unterrühren  
die Creme pikant abschmecken, nach belieben  
Noch etwas kühlen*

Salz, Pfeffer weiss

*Anrichten: die Suppe kann auch mit Eiswürfel serviert  
Werden, dazu passt kräftiges Roggen – oder  
Vollkornbrot*

### Vorspeise 2

### Crevetten-Saté

#### Zutaten für 12 Personen:

120 g 360g Frühlingszwiebeln  
400g 1200g Crevetten, roh, geschält

rüsten und in Stücke schneiden  
abwechslungsweise mit den Zwiebeln auf die  
Spiesschen stecken

20g 120g Schalotten  
8g 24g Knoblauch  
20g 60g Petersilien

Schalotten und Knoblauch schälen und zusammen  
Mit Petersilien fein hacken  
entkernen und in feine Streifen schneiden

10g 30g Peperoncini rote scharf

20g 60g Honig  
80g 240g Sojasaucen

Schalotten, Knoblauch, Petersilien und  
Peperoncinistreifen dem Honig und der Sojasauce zur  
Einer Marinade vermischen

Crevettenspiesschen mit der Marinade bestreichen  
und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

40g 120g Erdnussöl

Die Crevetten-Saté im heissen Oel auf mittlerem  
Feuer während 5-8 Minuten braten.

#### Anrichten:

sofort auf die Teller verteilen,  
dazu passt eine Chutneysauce nach Belieben

Hinweis: Die Crevetten-Saté können auch in  
genügend Abstand von der Glut während 3-4 Minuten  
grilliert werden

### Hauptgang

### **Kalbfleischgeschnetzeltes mit Spargeln**

#### Zutaten für 12 Personen:

400g 1200g Spargeln grün

im untern Drittel schälen, längs halbieren, Spitze Ca. 4 cm lang abschneiden, den Rest schräg in ca 4 cm lange Stücke schneiden alles zusammen im Salzwasser blanchieren.

600g 1800g Kalbfleisch geschnetzelt  
60g 180g Butter

Fleisch portionenweise in eine Bratpfanne in die heisse Bratbutter geben mit Mehl bestäuben und ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen.

Restliches Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Die blanchierten Spargeln in derselben Pfanne in wenig Bratbutter ca. 4 Minuten braten. Frühlingszwiebeln beigeben, ca. 2 Min. weiter braten, salzen. Nur die Spargeln herausnehmen, einige schöne Spargelspitzen für die Garnitur zugedeckt beiseite stellen.

#### Sauce

1 dl 3 dl Weisswein

den Wein in derselben Pfanne auf ca. die Hälfte einkochen, absieben (**Abgeseibtes Gut NICHT wegwerfen**), in die Pfanne zurück giessen.

250g 750g Fleischbouillon  
150g 450g Vollrahm 35%

Bouillon beigeben, Rahm beigeben aufkochen, würzen.

200g 600g Maiskörner

Frühlingszwiebeln in die Sauce geben, den abgetropfte Maiskörner darunter mischen ca. 5 Min. köcheln

Salz und Pfeffer weiss

Anrichten:

Sauce und das Fleisch vermischen, auf die Teller verteilen und ,mit den beiseite gestellten Spargelspitzen garnieren, sofort servieren

### Dessert

## Gratinierte Erdbeeren mit Rhabarber

### Zutaten für 12 Personen:

1 3 Vanilleschotten

*für die Sauce die Vanilleschotte der Länge nach aufschneiden und alles Mark auskratzen*

600g 1800g Rhabarber

100g 300g Erdbeeren

1 dl 1.5 dl Weisswein

100g 300g Zucker

*Rhabarber, Vanilleschotte, Erdbeeren (1) und Weisswein zu einem dickflüssigen Püree kochen. Vanillestengel herausnehmen und die Rhabarbersauce im Mixer pürieren.*

500g 1500g Erdbeeren

2 dl 6 dl Grand-Marnier

1 3 Beutel Panna Cotta

*rüsten, halbieren*

*alles Zusammen in einer Pfanne verrühren. aufkochen und 2-4 Minuten leicht köcheln lassen.*

100 gr 300 gr

*Pflaumenkompott (siehe oben) unter die heissen Creme mischen. In die Förmchen verteilen, kühl stellen.*

Minze

*Zum Servieren Pflaumenkompott samt Saft in weite Gläser verteilen. Panna Cotta aus den Förmchen direkt in die Gläser stürzen. Mit Minze garnieren*



### Einkaufsliste für 12 Personen

- 15 Chicoréestangen
- 2 Zitronen
- 24 Hafer-Butterbiskuits
- 250 gr. Frischkäse (6 Esslöffel)
- 6 Peperoni aus der Büchse
- 30 Streifen Rohessspeck
- 250 gr Linsen
  
- 2 Kg. Kalbsnuss
- 3 dl Kalbsfond
- 9 Pfirsich (weiss oder gelb)
- 3 Bund Thymian
  
- 1 Kg Reis Carnaroli
- 4 Zwiebeln (3 Stk. für Risotto, 1 Stk. Bohnen)
- 150 gr. Reibkäse (Parmesan)
- 3 Beutel Safran (je 4 Briefchen)
- 4 Rüebli
- 600 gr. Feine Bohnen (gefroren)
  
- 1.2 Kg. Pflaumen
- 300 gr. Gelierzucker
- 1.5 dl Campari oder San Bitter
- 1 lt. Milch
- 1 lt. Halbrahm
- 3 Beutel Panna Cotta (a 65 gr)
- 1 Bund Minze

### Mitnehmen

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| Olivenöl              | für Gesch. Chicorée und Risotto         |
| Erdnussöl             | für Kalbsnuss                           |
| Gemüsebouillon        | für Risotto, Bohnen und Gesch. Chicorée |
| 1 Fl. Weisser Martini | für Gesch. Chicorée                     |
| 1 Fl. Weisswein       | für Risotto                             |
| 1 Fl. Vin Santo       | Für Kalbsnuss                           |
| Salz                  |   |
| Pfeffer               |   |
| Zucker                |   |