

«Einfach Raffiniert»

VORSPEISE	2
Bärlauch-Zitronen-Gnudi	2
Vorbereiten: 30 Minuten Zubereiten: 15 Minuten	2
HAUPTSPEISE	3
Steak, Ei und Rüebl-Ketchup	3
Vorbereiten: 60 Minuten Auskühlen: 20 Minuten Zubereiten: 15 Minuten	3
Spargel und Frühkartoffeln aus dem Ofen	4
Vorbereiten: 20 Minuten Zubereiten: 30 Minuten	4
DESSERT	5
Warmer Zitronenpudding	5
Vorbereiten: 30 Minuten 50 Minuten Backen 10 Minuten Fertigstellen	5

VORSPEISE

Bärlauch-Zitronen-Gnudi

Raffiniert fluffig | Rezept von fooby.ch

Vorbereiten: 30 Minuten | Zubereiten: 15 Minuten

Rezept für 8 Personen

1	kg	Ricotta
160	g	Parmesan , frisch gerieben
8	EL	Pastamehl
1	TL	Salz
2	Bund	Bärlauch , fein geschnitten
1	Bund	Basilikum , fein geschnitten
2		Bio Zitronen
3-4	EL	Pastamehl
200	g	Butter
1	Bund	Basilikum , Blätter abgezupft
60	g	Parmesan , gehobelt



Ricotta, Käse, Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.

Zitronenschale abreiben, Saft ausdrücken und beiseitestellen. Kräuter fein schneiden.
Zitronenschale und fein geschnittener Bärlauch / Basilikum zum Teig geben, gut mischen.

Mit 2 Teelöffeln ovale Gnudi formen.

Restliches Mehl in einen tiefen Teller geben, Gnudi portionenweise darin wenden.

Gnudi portionenweise **ca. 6 Min. im leicht siedenden Salzwasser** köcheln, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der **Schaumkelle** herausnehmen, abtropfen.

Butter in einer beschichteten **Bratpfanne** erhitzen, bis die Butter nussig riecht. Beiseitegestellten Zitronensaft darunter rühren.

Gnudi begeben, vorsichtig im Butter schwenken.

Anrichten: grosszügig Butter, Basilikum und Parmesanspähnen darüberstreuen.

HAUPTSPEISE

Steak, Ei und Rüebl-Ketchup

Raffiniert anders | Rezept von migusto

Vorbereiten: 60 Minuten | Auskühlen: 20 Minuten | Zubereiten: 15 Minuten

Rezept für 8 Personen

2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
800 g	Rüebl
2	Orangen
8 EL	Rapsöl
2 EL	Tomatenpüree
2	Tomaten
2 dl	Wasser
10 EL	Essig (Weisswein/Apfel)
2 TL	SRIRACHA
	Salz, Pfeffer
8	ENTRECÔTES
	Meersalz (grob), Pfeffer
8	Eier
4 EL	Butter



Zwiebel und Knoblauch hacken. Rüebl fein schneiden.
Orange auspressen. Tomate in Würfel schneiden.

Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen.

Gehackte Zwiebel, Knoblauch und Rüebl begeben und ca. **5 Minuten dünsten**. Tomatenpüree begeben und kurz mitdünsten.

Tomatenwürfel mit Wasser, Essig, Sriracha und Orangensaft begeben. **Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten weich köcheln** lassen.

Pürieren und durch ein **Sieb** streichen. Mit Salz abschmecken. Karottenketchup **auskühlen lassen**.

Entrecôtes leicht würzen.

Restliches Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Entrecôtes **beidseitig je ca. 2 Minuten bei hoher Hitze braten**. In **Alufolie** einpacken und ca. **5 Minuten ruhen lassen**.

Inzwischen Eier in der Butter zu Spiegeleiern braten.

Fleisch aufschneiden und mit Eiern und Karottenketchup servieren.

Spargel und Frühkartoffeln aus dem Ofen

Raffiniert einfach

Vorbereiten: 20 Minuten | Zubereiten: 30 Minuten

Rezept für 8 Personen

1,6 kg	Spargel grün, fein
	Salz
	Zucker
1 EL	Butter
1 kg	Frühkartoffeln
4	Knoblauchzehen
1 Bund	Thymian
	Olivenöl
	Meersalz (grob)



Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) einstellen.

Kartoffeln waschen (nicht schälen) und halbieren.

In eine **Auflaufform** geben und mit Olivenöl, grobem Salz, Knoblauch und den abgezupften Thymianblättchen einreiben.

Für **20 Minuten in den Ofen** schieben.

Spargel schälen, holzige Strunke grosszügig schräg abschneiden und Spargeln in grobe Stücke schneiden (jede Spargel in 2 bis 3 Stücke, ebenfalls schräg geschnitten: sieht schöner aus).

Falls die Spargeln nicht ganz so dünn sind: zuerst im leicht gesalzenem Wasser zusammen mit etwas Zucker und einigen Butterflocken blanchieren. Ansonsten mit Salz, Zucker und Butterflocken vermengen.

Spargeln zu den Kartoffeln geben und alles **nochmals 10-15 Minuten im Ofen** garen.

DESSERT

Warmer Zitronenpudding

Raffinierte Überraschung | Rezept von fooby.ch

Vorbereiten: 30 Minuten | 50 Minuten Backen | 10 Minuten Fertigstellen

Rezept für 8 Personen

6 dl	Milch
2	Vanilleschoten
100 g	Zucker
6	Eier
2	Bio Zitronen
1	Bio Zitrone (für die Garnitur)
	Puderzucker
800 g	Himbeeren, Blaubeeren



Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und beiseite stellen.

Milch in eine Pfanne giessen.

Vanilleschote längs halbieren und Samen auskratzen und direkt in die Pfanne geben. Vanilleschote selbst auch in die Pfanne geben und alles **aufkochen**. Vom Herd nehmen und Vanilleschote entfernen.

Eier und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Heisse Milch langsam unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Eimasse giessen.

Zitronenschale und -saft langsam unter ständigem Rühren dazugiessen.

Flüssigkeit durch ein **Sieb** in einen Messbecher giessen.

Förmchen auf einen Lappen in eine **ofenfeste Form** stellen.

Creme in die Förmchen giessen, diese einzeln mit **Alufolie** zudecken. Siedendes Wasser bis $\frac{2}{3}$ Höhe der Förmchen in die Form einfüllen.

Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Form in den Ofen stellen und ca. **50 Min.** in der Mitte des Ofens garen.

Herausnehmen, Alufolie entfernen.

Puddings mit Puderzucker bestäuben, mit Zitronenscheiben dekorieren, warm servieren und mit Beeren rundherum garnieren.