



Menü vom 29. April 2008

Salatteller

Spargelrollen

Rhabarbercreme

Angaben: Spargelrollen für 3 Personen, Rhabarbercreme für 4 Personen

Kochgruppe: Willy Frey, Max Müller, Heinz Richner

Salatteller

Nüsslisalat
Chicorée
Sellerie

Für die Garnitur:
Speckwürfeli
Bananen oder Ananas
Rote Kirschen

Salat waschen und rüsten, auf Teller anrichten.
Mit Sauce beträufeln.
Mit gebratenen Speckwürfeli, Bananenscheibchen oder Ananas-Stücklein und roten Kirschen garnieren.

Spargelrollen mit Bratkartoffeln

ca. 700 g grüne Spargeln (pro Person 3 Stück)
300 g Frühkartoffeln
1 Esslöffel Olivenöl
ca. 300 g Schinken (6 Tranchen)
Butter zum Einfetten der Gratinform
Salz

Für den Guss:

1,5 dl Milch
2 Eier
½ Teelöffel Salz
1 Bund Schnittlauch
Butterflöckli

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Spargeln im Salzwasser je nach Dicke 4 – 8 Min. knapp weich kochen, abtropfen, trockentupfen.
Kartoffeln längs vierteln, mit Öl und Salz mischen, auf die Hälfte eines mit Backpapier belegten Bleches legen.
Je 3 Spargeln mit einer Tranche Schinken umwickeln und in die vorbereitete (eingefettete) Gratinform legen.

Milch, Eier, Salz und Schnittlauch gut verrühren, über die Spargeln giessen, Butterflöckli auf dem Schinken verteilen.
Form neben die Kartoffeln auf das Blech stellen.

Gratinieren: ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Rhabarbercreme

550 g Rhabarber

5 Esslöffel Gelierzucker

100 g Haselnussstängeli

150 g Rahmquark

1 Päckli Vanillezucker

1 Zitrone, Schale

1 dl Rahm

Rhabarber schälen, in Stückli schneiden.

Zusammen mit dem Gelierzucker aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt weich köcheln.

Haselnussstängeli fein hacken und in die 4 Dessertgläser verteilen. (Etwas für die Garnitur beiseite legen.)

Je 2 Esslöffel Kochflüssigkeit und Kompott in die Gläser verteilen.

Restliches Kompott pürieren, auskühlen.

Rahmquark, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale verrühren, mit dem Rhabarberpüree vermischen.

Rahm steif schlagen, darunter mischen, in die Gläser verteilen, kühl stellen.

Vor dem Servieren mit gehackten Guetsli garnieren.
