



Menü vom 03. Mai 2011

Marinierter Feta mit Melone

Hähnchenroulade mit Spinat und Spargel

Rhabarber Trifle mit Haselnussmakrönli

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Beat Rohr
Christian Deubelbeiss
Walti Meier

Marinierter Feta mit Melone

1 Frühlingszwiebel

½ Bund Thymian

1 Peperoncino (Pfefferschote)

4-5 Esslöffel Olivenöl

200g Feta

1 Melone mit orangefarbenem Fruchtfleisch (z.B. Cavaillon, Cantaloupe)

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls hacken. Alles mit dem Olivenöl mischen.

Den Feta je nach Konsistenz in kleine Würfel schneiden oder zerbröckeln. Sorgfältig mit der Olivenölmarinade mischen.

Die Melone vierteln und die Kerne entfernen, dann das Fruchtfleisch aus der Schale schneiden und in gut 1 cm grosse Würfel teilen.

Melonenwürfel und Feta in tiefen Tellern anrichten. Alles mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Beilage: Baguette oder warmes Knoblauchbrot.

Tipp: Auch Wassermelone schmeckt in dieser Kombination gut.

Hähnchenroulade mit Spinat und Spargel

80 g Blattspinat

8 Hähnchenschnitzel

Salz und Pfeffer aus der Mühle

je 8 Stangen weisser und grüner Spargel (nur die oberen 10cm)

1 Prise Zucker

1 TL Butter

60 g Frischkäse

1 EL Butterschmalz

250 ml Weisswein

150 ml Sahne

Spinat putzen, gründlich waschen, blanchieren und abtropfen lassen. Die Hähnchenschnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel waschen, weissen Spargel schälen und beide Sorten in kochendem Salzwasser mit Zucker und Butter bissfest garen. Abgiessen, Kochsud aufbewahren und abtropfen lassen.

Die Hähnchenschnitzel mit Frischkäse bestreichen und den Blattspinat darauf verteilen. In jedes Schnitzel je eine weisse und grüne Spargelstange legen. Schnitzel zusammenrollen und festbinden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin anbraten. 250 ml Kochsud vom Spargel sowie Wein dazugiessen und die Rouladen etwa 15 Minuten kochen lassen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratfond mit Sahne aufgiessen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenrouladen mit der Sauce servieren.

Beilage: Risotto

Rhabarber Trifle mit Haselnussmakrönli

Haselnussmakrönli

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

50 g Zucker

50 g gemahlene Haselnüsse, geröstet

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Den restlichen Zucker und die Haselnüsse sorgfältig daruntermischen.

Formen: Masse in einen Spritzsack füllen, Spitze ca. 1 cm abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Papier 8 runde Makrönli (je ca. 6 cm Durchmesser) spritzen.

Backen: ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Makrönli sorgfältig vom Papier lösen, auf einem Gitter auskühlen.

Trifle

100 g tiefgekühlte Himbeeren aufgetaut

250 g Rhabarber, in Würfeli

1 EL Zucker

2 EL Holunderblütensirup

½ EL Zitronensaft

150 g Mascarpone

180 g Joghurt nature

½ unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale

2 EL Holunderblütensirup

Himbeeren pürieren, durch ein Sieb in die Pfanne streichen. Rhabarber und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, unter Rühren ca. 5 Minuten weich köcheln, Kompott auskühlen.

Mascarpone und Joghurt glatt rühren, Zitronenschale und Sirup daruntermischen.

Anrichten: Makrönli evtl. grob zerbröckeln. Abwechslungsweise mit Kompott und Mascarpone- und Joghurtmasse in Gläser schichten.