



Menü vom 31. Mai 2011

Spargeln in Strudelteig

Lammnietstück mit Knusperpanade und
Bärlauch- oder Schnittlauchsauce

Erdbeer-Tiramisù

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Aeby Serge
Brunner Peter
Buchmann Werner

Spargeln in Strudelteig

Spargeln:

12 grüne Spargeln (3 pro Person)

4 Stängel glatte Petersilie

2-3 Zweige Thymian

1 Pack Strudelteig

3-4 El Olivenöl

12 Tranchen Rohschinken, hauchdünn geschnitten

Limetten-Aioli:

50 g Mayonnaise

2 El Joghurt nature

1 Knoblauchzehe, gepresst

Wenig Limettenschale

Salz

Pfeffer

Spargeln waschen, holziges Ende grosszügig wegschneiden, evtl. untersten Teil schälen.

Die Spargeln in wenig Salzwasser oder im Dampf zusammen mit den ganzen Kräutern knapp weich (bissfest) garen, auskühlen lassen und die Kräuter entfernen.

Ofen auf 180° vorheizen

Das erste Strudelteigblatt auf einem sauberen Tisch ausbreiten, mit Olivenöl grosszügig bepinseln, das nächste Teigblatt darauf legen, wieder bepinseln und so weiter verfahren, bis alle Teigblätter aufgebraucht sind.

Den Teig mit den Rohschinkentranchen belegen und entlang der Rohschinkenanten in 12 gleiche Teile schneiden. Je Teigstück eine Spargel einrollen (am Besten den Teig an einem Ende mit einem Messer anheben). Der obere Teil der Spargel ragt über den Teig hinaus.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. hellbraun backen.

Für die Sauce alle Zutaten gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen und sehr fein hacken und sofort mit der Sauce mischen.

Lammnierstück mit Knusperpanade und Bär-/SchnittlauchsaUCE

Fleisch:

2 Lammnierstück à ca. 300 g

1 Ei Bratbutter

Salz oder Kräutersalz

Pfeffer, frisch gemahlen

Knusperpanade:

40 g weiche Butter

40 g Paniermehl

3-4 Ei Olivenöl

1 Bund glatte Petersilie

3 Knoblauchzehen

Wenig Kräutersalz

Pfeffer frisch gemahlen

BärlauchsaUCE:

1 dl Weisswein

½ dl Noilly Prat

1 dl Rinds- od. Kalbsbouillon

1-2 Bund Bärlauch oder Schnittlauch

1 dl Rahm

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Ofen und feuerfeste Platte auf 80° vorheizen.

Das Lammnierstück in der heissen Bratbutter auf jeder Seite 1:30 Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort in die vorgeheizte Platte legen und in den Ofen schieben. Das Lamm ½ - ¾ Std. nachgaren lassen.

Knusperpanade:

Butter, Paniermehl und Olivenöl mischen, Petersilie waschen und gut abtropfen lassen, fein hacken und beifügen, den Knoblauch dazupressen und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauch- oder SchnittlauchsaUCE:

Den Bratensatz mit dem Weisswein und dem Noilly Prat ablöschen und ev. durch ein Sieb in eine Saucenpfanne giessen, die Bouillon beifügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Bärlauch/Schnittlauch gut waschen und sehr fein hacken. Den Rahm steif schlagen. Vor dem Servieren den Bärlauch/Schnittlauch und den Rahm beifügen, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie zudecken.

Den Grill auf 250° vorheizen. Die vorbereitete Knusperpanade dick auf die Lammnierstück verteilen und im oberen Drittel des Ofens 6-8 Min. überbacken, bis die Kruste leicht braun ist. Teller vorheizen!

Lammnierstück tranchieren. Mit der heissen SaUCE einen Spiegel auf den Teller giessen, Lammnierstück darauf setzen und z.B. mit Rucolaspätzli oder Erdbeerrisoto servieren

Erdbeer-Tiramisù

500 g Erdbeeren

100 g Löffelbiskuits

1,5 dl Orangensaft

75 g Zucker

250 g Mascarpone Léger (Migros)

1 Becher Naturejoghurt (180 g)

½ Orange, abgeriebene Schale

Einige Zitronenmelissenblättchen für die Garnitur

Einige Erdbeeren halbieren und für die Garnitur beiseite legen, restliche Beeren scheideln. Löffelbiskuits auf dem Boden einer Gratinform oder Desserschale auslegen und mit dem Orangensaft beträufeln. Erdbeerscheiben darauf verteilen, mit 2 Esslöffeln Zucker bestreuen.

Mascarpone, Joghurt, restlichen Zucker und Orangenschale zu einer Creme verrühren. Creme auf den Beeren ausstreichen.

Kühl stellen.

Tiramisù vor dem Servieren mit halbierten Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Tipp: Nach Belieben das Dessert in Portionenschälchen füllen; dem Rand entlang abwechselnd getränkte, halbierte Löffelbiskuits und halbierte Erdbeeren stellen, dann die Creme einfüllen.