



Menü vom 31. Mai 2022

Kohlrabi-Apfel-Tatar

Spargelpäckli mit Crevetten

Erdbeeren nach Teufelsart

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Aeby Serge
Fux Bruno
Hauri Michel
Müller Uwe

Kohlrabi-Apfel-Tatar

50 g griechischer Joghurt, nature

1 EL grober Senf

1 EL Zitronensaft

1 EL kaltgepresstes Rapsöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 mittlere Kohlrabi, insgesamt ca. 500 g

1 Apfel gross, säuerlich

15 g Sonnenblumenkerne, ersatzweise gemahlene Mandeln

20 g Kresse

1 BD Schnittlauch

nach Belieben getrocknete Blüten zum Garnieren

In einer Schüssel den Joghurt mit dem Senf, dem Zitronensaft und dem Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kohlrabi schälen, in 4–5 mm dünne Scheiben, dann in feine Stäbchen schneiden und diese zuletzt sehr klein würfeln. Vom Apfel das Kerngehäuse entfernen, dann auf die gleiche Weise wie die Kohlrabi schneiden. Kohlrabi und Apfel mit der Joghurtsauce mischen.

Die Sonnenblumenkerne fein mahlen; dies geht bei einer so kleinen Menge am besten in einem Mörser aus Stein. Zum Kohlrabi-Apfel-Tatar geben.

Die Kresse fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides zum Tatar geben, alles nochmals mischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren das Tatar mithilfe eines Dessertrings dekorativ auf Tellern anrichten und nach Belieben mit getrockneten Blüten und/oder Kresse garnieren.



Spargelpäckli mit Crevetten

1 kg weisse Spargeln

2 Backpapiere (je ca. 38 x 42 cm)

$\frac{3}{4}$ TL Salz

wenig Pfeffer

25 g Butter

4 Passionsfrüchte

1 EL Erdnussöl

20 rohe, bis auf das Schwanzende geschälte Crevettenschwänze (ca. 300 g)

$\frac{1}{2}$ TL Salz

wenig Pfeffer

2 Limetten

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Spargeln gut schälen, je nach Dick evtl. längs halbieren, schräg dritteln. Backpapiere halbieren. Spargeln auf die Mitte der Backpapiere verteilen, würzen. Butter in Stücke schneiden, darauf verteilen. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch herauslösen, auf den Spargeln verteilen. Backpapier zu Päckli formen, evtl. die Enden mit einer Küchenschnur zusammenbinden, auf ein Backblech legen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten beidseitig je ca. 1 Min. braten, würzen. Limetten heiss abspülen, trocken tupfen, die Schale dazureiben, ganzen Saft dazupressen. Spargelpäckli aus dem Ofen nehmen, auf Teller legen, öffnen, Crevetten darauf anrichten.



Erdbeeren nach Teufelsart

600 g Erdbeeren, gewaschen

2 EL Zucker

4 Spritzer Pernod

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 Blättchen Minze, in feine Streifen geschnitten

4 Blättchen Minze zum Dekorieren

Die gewaschenen, getrockneten und geviertelte Erdbeeren in vier Suppenteller verteilen.

Mit Zucker bestreuen und mit Pernod beträufeln.

Die Minzestreifen daruntermischen und mit den ganzen Minzeblättchen garnieren.

Auf den Tisch stellen Sie eine Pfeffermühle mit schwarzem Pfeffer. Jeder gibt nach seinem Geschmack Pfeffer über die Erdbeeren.

