



Menü vom 25. März 2025

Radicchio mit Birne, Taleggio und Baumnüssen

Spargeln mit Kerbelsabayon und gebratenen
Kalbsmedaillons

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Aeby Serge
Fux Bruno
Hauri Michel
Müller Uwe

Radicchio mit Birne, Taleggio und Baumnüssen

2 Köpfe Radicchio à ca. 350g

100g Baumnusskerne

200g Taleggio, wenn möglich noch Schnittfest

2 grosse, möglichst reife Birne

2 TL frisch gepresster Zitronensaft

4 EL qualitativ guter Balsamicoessig

2 TL Senf

4 EL Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Radicchio rüsten, spülen, abtropfen lassen, dann in Streifen schneiden.

In einer trockenen Pfanne ohne Fett Baumnusskerne kurz rösten. Dann grob zerkrümeln.

Taleggio entrinden und in kleine Würfel schneiden. Birne vierteln und Kerngehäuse entfernen, dann mit dem Zitronensaft bestreichen. Birnenschnitze quer in Scheibchen schneiden.

Balsamico, 1 Esslöffel Wasser, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl unterschlagen. Radicchio und Birnen beifügen und sorgfältig mischen. Den Salat auf Tellern anrichten und Käse sowie Nüsse darüber verteilen. Nach Belieben mit frischem Baguette servieren.



Spargeln mit Kerbelsabayon und gebratenen Kalbsmedaillons

Spargeln und Sabayon:

12 Spargeln weiss

8 Spargeln grün

1 BD Kerbel

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 DL Weisswein trocken

½ DL Noilly Prat (oder entsprechend mehr Weisswein)

2 ½ DL Gemüsefonds oder Gemüsebouillon

1 TL Pfefferkörner weiss

Salz

3 Eigelb sehr frische

1 TL Zitronensaft

Fleisch:

8 Kalbsfiletmedaillons je 2-3 cm dick geschnitten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Bratbutter

Die weissen Spargeln grosszügig schälen und die Enden um etwa 1/3 kürzen. Bei den grünen Spargeln genügt es, die Enden grosszügig abzuschneiden.

Die Kerbelblättchen abzupfen und zugedeckt beiseitestellen, die Stiele in eine weite Pfanne geben. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Weisswein, dem Noilly Prat, dem Gemüsefond oder der - Bouillon, den Pfefferkörnern und etwas Salz zu den Kerbelstielen geben.

*Die weissen Spargeln in einen Dämpfeinsatz legen. Die Flüssigkeit in der Pfanne zum Kochen bringen. Die Spargeln darüber im Dämpfeinsatz zugedeckt bei mittlerer bis starker Hitze etwa 5 Minuten dämpfen. Die grünen Spargeln beifügen. Beide Spargelsorten weitere 6–8 Minuten dämpfen, bis sie bissfest sind.

***TIPP:** Wer einen Steamer besitzt, kann die Spargeln selbstverständlich darin garen. (30min. Dampf garen) In diesem Fall die Zutaten für den Sud in einer Pfanne erhitzen und ungedeckt bei starker Hitze 5-10 Minuten einkochen lassen.

Inzwischen für die Sabayon die Kerbelblättchen fein hacken. Die Eigelbe in einer runden Metallschüssel gut verrühren.

Ein Wasserbad vorbereiten: In einer Pfanne, auf welche später die Metallschüssel gesetzt werden kann, etwa 3 cm hoch Wasser aufkochen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine feuerfeste Form mitwärmen.

Die Kalbsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In einer grossen Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Kalbsmedaillons darin auf jeder Seite bei mittlerer bis starker Hitze 2–2½ Minuten braten. In die vorgewärmte Form geben und im Backofen warm halten. Die Spargeln in eine längliche Schüssel geben, mit 1–2 Esslöffeln Dampfsud beträufeln und ebenfalls in den Backofen stellen.

Den Dämpfsud durch ein Sieb giessen und 2 dl abmessen. Den Sud unter ständigem Rühren zu den Eigelben giessen. Die Schüssel über das leicht kochende Wasserbad setzen und die Creme kräftig schlagen, bis sie dickflüssig wird und sich ihr Volumen etwa verdoppelt hat. Den Kerbel untermischen und die Sabayon mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken.

Spargeln und Kalbsmedaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten. Etwas Sabayon über die Spargeln geben, den Rest separat dazu servieren.

