



04.03.2023, Markus Schild

Menu

Suppe

Frühlingssuppe

x x x

Vorspeise

Spinat-Quiche mit Feta

x x x

Hauptspeise

**Suuri Läberli mit roten Zwiebeln und Aceto balsamico
Kartoffelauflauf mit Mozzarella und Rüepli**

x x x

Dessert

Zabaione mit frischen Früchten

x x x

Frühlingsuppe (Zutaten für 8 Personen)

Zutaten

120 g Sauerampfer (Alternativ: Bärlauch, Spinat)
300 g Spinatsalat zart
2 Bund Schnittlauch
2 Knoblauchzehe
300 g Champignons
40 g Butter
1 dl Noilly Prat
1.5 l Gemüsebouillon
4 Eigelb
3 dl Rahm



Zubereitung

1. Die groben Stiele vom Sauerampfer entfernen, dann die Blätter zusammen mit dem Spinat waschen und anschliessend grob hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Champignons kurz kalt spülen, mit Küchenpapier trockentupfen, die Stiele zurückschneiden, dann die Pilze in Scheiben schneiden.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Knoblauch und Champignons darin andünsten. Den Noilly Prat und die Bouillon dazugießen, aufkochen und 3–4 Minuten kochen lassen.
3. Rahm und Eigelb gut verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
4. Sauerampfer, Spinat und Schnittlauch in die sehr heisse Suppe geben und noch gut 1 Minute kochen lassen. Dann die Rahm-Ei-Mischung in die sehr heisse, aber jetzt nicht mehr kochende Suppe rühren und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort in vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten.

Spinat-Quiche mit Feta (Zutaten für 8 Personen)

Zutaten

250 g helles Dinkelmehl
wenig Pfeffer und Salz
1 TL Trockenhefe
50 g Butter, kalt
1.5 dl Wasser
2 TL Rapsöl
2 EL gemahlene Haselnüsse

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kg tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut
100 g entsteinte schwarze Oliven
50 g Butter, kalt
1/2 TL Salz
2 dl Saucen-Halbrahm
3 Eier
wenig Salz, Pfeffer und Muskat
100 g Feta
wenig Jungspinat und Öl

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Pfeffer und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser und Öl dazu giessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm Ø) auswallen, in die vorbereitete Form legen, sodass ein Rand von ca. 5 cm entsteht, gut andrücken. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, Nüsse darauf verteilen, kühl stellen.
2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken, in eine Schüssel geben. Spinat gut ausdrücken, Oliven halbieren, beides daruntermischen, salzen, auf dem Teig verteilen.
3. Saucen-Halbrahm, Eier und Muskat verrühren, würzen, über den Spinat giessen.
4. Backen: ca. 50 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, Formenrand entfernen. Feta zerbröckeln, mit dem Spinat auf der Quiche verteilen, Öl darüber träufeln.

Suuri Läberli mit roten Zwiebeln und Aceto balsamico Kartoffelaufbau mit Mozzarella und Rüepli (Zutaten für 8 Personen)

Zutaten

1.20 kg Leber vom Kalb (Alternativ: Rind)
6 rote Zwiebeln
6 Zweige Thymian
80 g Butter
2 EL Mehl
4 dl Kalbsfond
2 dl Rotwein
2 EL Aceto balsamico
Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Die Leber kurz vor dem Zubereiten mit Küchenpapier gut abtrocknen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Thymian von den Stielen zupfen.
2. Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Mehl auf einen Teller geben, die Leberstreifen leicht darin wenden und in die heisse Butter geben. Während 3–4 Minuten unter vorsichtigem Wenden braten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.
3. Zwiebeln in die Pfanne geben und glasig dünsten. Thymian zugeben, mit Kalbsfond und Rotwein ablöschen und 5–6 Minuten kochen lassen, bis die Zwiebeln weich sind.
4. Die Leber wieder in die Sauce geben, Aceto balsamico dazugeben und nochmals 2–3 Minuten kochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelaufbau mit Mozzarella

1.5 Kg Kartoffeln (fest kochend)
800 g Zwiebeln
4-5 Knoblauchzehen
80 g Butter
2 TL Gemüsebouillon
120 g Hartkäse gerieben
etwas Provence Kräuter, Oregano, Pfeffer
2 EL Thymianblättchen
1 Lorbeerblatt fein verrieben
etwas Schabzieger
etwas Kräutersalz
2 Eier
250 g Rahm

1. Die Kartoffeln waschen.
2. Die Zwiebeln grob würfeln, den Knoblauch fein hacken. Die Butter mit 2 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig braten. Die Gemüsebouillon untermischen.
3. Inzwischen die Hälfte des Käses mit den Kräutern, den Gewürzen und dem Salz mischen.
4. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auflaufform einfetten.
5. Die Kartoffeln möglichst mit der Schale in die Form raspeln. Die Zwiebeln und die Käsemischung mit

250 g Mozzarella

den Kartoffeln mischen und gleichmässig in der Form verteilen. Den restlichen Käse darüber streuen.

6. Eier mit dem Rahm verquirlen und über dne Auflauf giessen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und darauf legen.

7. Den Auflauf in den Backofen (untern) schieben und etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Gemüsebeilage

800 g Karotten
1 Zwiebel
etwas Butter
Salz und Pfeffer

1. Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln hacken und in einer Bratpfanne mit Butter glasieren

2. Karotten dazugeben und auf mittlerer Hitze 20 Minuten zugedeckt dämpfen.

Zabaione mit frischen Früchten

(Zutaten für 8 Personen)

Zubereitung

8 Eigelb
300 g Zucker
200 ml Portwein
250 ml Rahm

Zubereitung

1. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker und dem Portwein im Wasserbad (Kochtopf mit Wasser füllen, erhitzen und eine Metall-Schale auf den Kochtopf stellen) zu einer dickflüssigen, schaumigen Masse schlagen.
2. Die Rahm steif schlagen. Die Sahne steif schlagen.
3. Die fertige Zabaione vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann die steif geschlagene Sahne vorsichtig untermischen!
4. Dessertschalen mit kaltem Wasser ausspülen.
5. Die fertige Masse in die Dessertschalen füllen und kalt stellen!

Serviervorschlag: Probiert es doch mal mit frischen Früchten! Super lecker schmecken frische Erdbeeren dazu oder was die Saison gerade hergibt!

