



3. Mai 2025, Markus Schild

## **Menu**

Suppe

**Weinsuppe mit Speck-Croûtons**

**x x x**

Vorspeise

**Spargelsalat mit Feta-Zitronen Dressing**

**x x x**

Hauptspeise

**Gitzi "Tessiner Art" mit Gemüse und Bratkartoffeln**

**x x x**

Dessert

**Crème brûlée**

**x x x**

## Weinsuppe mit zwi-Croûtons

### Zutaten

100g Lauch  
200g Sellerie  
2 Schalotten  
2 EL Butter  
1 L Gemüsebouillon  
3 dl Weisswein  
2 Scheiben Weissbrot  
8 Tranchen Bauernspeck  
4 frische Eigelb  
4 dl Vollrahm  
Salz  
Muskatnuss



<https://migusto.migros.ch/de/rezepte/weinsuppe-mit-speck-croutons>

### Zubereitung

1. Vom Lauch etwa ein Drittel in lange, feine Streifen schneiden. Lauchstreifen kurz blanchieren und für die Garnitur beiseitestellen. Restlichen Lauch, Sellerie und Schalotte klein schneiden.
2. Gemüse in etwas Butter andünsten. Mit Bouillon und Wein ablöschen. Suppe ca. 15 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse sehr weich ist.
3. In der Zwischenzeit Brot in Würfelchen und Speck in feine Streifen schneiden.
4. Speck in einer Bratpfanne knusprig braten. Herausnehmen. Brotwürfel im Speckfett mit restlicher Butter ebenfalls knusprig braten, zum Speck geben.
5. Suppe mit einem Stabmixer möglichst fein pürieren. Eigelb und Rahm verquirlen und unter Rühren zur Suppe geben. Suppe unter Rühren bis kurz vor den Siedepunkt bringen, sodass sie leicht sämig bindet. Pfanne vom Herd ziehen. Suppe mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
6. Mit Lauchstreifen und Speck-Croûtons anrichten.

(Zutaten für 8 Personen)

## Spargelsalat mit Feta-Zitronen Dressing

(Zutaten für 8 Personen)

### Zutaten

2 kg grüner Spargel  
32 Kirschtomaten  
2 rote Zwiebeln  
400g Feta  
  
8 EL Feta  
4 Knoblauchzehe  
2 Zitronen  
- gepresst  
12 EL Olivenöl  
4 EL Senf  
4 TL Ahornsirup  
Salz  
Pfeffer



<https://>

[www.gaumenfreundin.de/spargelsalat-mit-tomaten-und-feta-dressing/](http://www.gaumenfreundin.de/spargelsalat-mit-tomaten-und-feta-dressing/)

### Zubereitung

7. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen diagonal dritteln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten kochen. Dann in eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln geben, so behält der Spargel seine satte grüne Farbe. Anschliessend trocken tupfen.
8. Tomaten vierteln. Zwiebel klein hacken, Feta zerbröseln. Alles mit dem Spargel in eine Schüssel geben.
9. Für das Dressing den Feta fein zerbröseln, die Knoblauchzehe hacken. Dann alle Zutaten zu einem Dressing verrühren oder pürieren. Das Dressing unter den Salat heben.

# Gitzi "Tessiner Art" mit Gemüse und Bratkartoffeln

(Zutaten für 8 Personen)

## Zutaten Gitzi

2 Ziegenkeulen (700g - 900g)  
6 Knoblauchzehen  
4 Zweige Rosmarin gehackt  
8 EL Olivenöl  
800 g Gemüse (Rüebli, Sellerie, Lauch und Zwiebeln)  
4 Zweige Rosmarin ganz  
4 dl Weisswein  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Paprikapulver



<https://www.chefkoch.de/rezepte/184541079356721/Tessiner-Zicklein-mit-Rosmarin.html>

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, halbieren, die grünen Kernstellen entfernen, den Knoblauch fein hacken. Mit Rosmarin, Salz, Pfeffer, Paprika und Olivenöl zu einer Paste verrühren. Das Fleisch damit einreiben und zwei Stunden ruhen lassen.

*Kommentar: gleich beginnen und nach 1 1/4 Stunden in den Ofen*

2. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Ziegenkeule in einer passenden Bratform etwa 1 Stunde im Ofen goldbraun braten.
3. Das Gemüse würfeln und zusammen mit den Rosmarinzweigen begeben. Nochmals 30 Minuten weiterbraten.
4. Den Weisswein dazugießen und weitere 30 Minuten unter ständigem Begießen mit der Bratenflüssigkeit braten.
5. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dann aufschneiden und anrichten.

## Bratkartoffeln

1.5 Kg Kartoffeln (fest kochend)  
1 Zwiebel  
Etwas Öl oder Bratfett  
150 g Bratspeck  
Pfeffer  
Salz  
ein wenig Majoran

<https://emmikochteinfach.de/klassische-bratkartoffeln-knusprig-und-einfach/>

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
2. Wasser mit einer Prise Salz und einem Teelöffel Backpulver zum Kochen bringen.
3. Kartoffeln 5-7 Minuten schwellen. Danach abgiessen und abtropfen.
4. Bratpfanne mit etwas Fett erhitzen. Kartoffelscheiben in die heiße Bratpfanne geben und Kartoffeln goldbraun anbraten. Zwischendurch Speckwürfel dazugeben und mit anbraten.
5. Gehackte Zwiebeln am Schluss mit andünsten.
6. Mit Pfeffer, Salz und ganz wenig Majoran abschmecken.

## Crème brûlée

(Zutaten für 8-10 Personen)

### Zubereitung

5 Eier, verknüpft  
7 EL Zucker  
4.25 dl Milch  
4.25 dl Vollrahm

10 EL Zucker, zum Caramelisieren  
2.5 dl Vollrahm, leicht geschlagen



[https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018\\_DIVE\\_30/creme-brulee/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_DIVE_30/creme-brulee/)

### Zubereitung

1. Crème: Eier in einer Schüssel verquirlen. Milch, Rahm und Zucker aufkochen, unter Rühren zu den Eiern geben, durch ein Sieb in ein Litermass giessen.
2. Förmchen auf einen Lappen in ein ofenfestes Geschirr stellen. Flüssigkeit in die Förmchen füllen. Siedend heisses Wasser bis zu 2/3 Höhe der Förmchen auffüllen. Crème brûlée auf der zweituntersten Rille im auf 160°C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten garen. Wenn die Masse auf Fingerdruck nur noch wenig nachgibt, Förmchen herausnehmen.

3. Auskühlen, 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

*Kommentar: Ins Gefrierfach stellen!*

4. Restlichen Vollrahm leicht schlagen.
5. Caramelisieren: Zucker auf der Crème verteilen. Direkt unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Backofengrill 3-5 Minuten oder mit dem Bunsenbrenner caramolisieren, mit Rahm servieren.