



2. Mai 2026, Markus Schild

## **Menu**

Apéro

**Speckschnecken**

x x x

Suppe

**Spargelcrèmesuppe**

x x x

Vorspeise

**Avocado Salat mit Tahin Dressing**

x x x

Hauptspeise

**Lammrack mit Roquefort und Pinienkernenkruste**

x x x

Dessert

**Erdbeer-Blechkuchen**

## Apèro - Speckschnecken

(Zutaten für 8 Personen)

### Zutaten

- 1 Blätterteig
- 4 EL rotes Pesto
- 3 Zweige glattblättrige Petersilie
- 3 EL ungesalzene geschälte Pistazien  
(alternativ Pinienkerne)
- 80 g Speckwürfel
- 60 g geriebener Gruyère (1/3 Drittel für drauf)



### Zubereitung

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Pesto bestreichen.
2. Petersilie grob schneiden, Pistazien grob hacken, beides mit dem Speck auf dem Teig verteilen. Käse darüberstreuen. Teig von der Längsseite her satt aufrollen, Rolle ca. 10 Min. kühl stellen. Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, an die Spiesschen stecken, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Käse darüberstreuen.
3. Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

## Spargelcrèmesuppe

(Zutaten für 8 Personen)

### Zutaten

- 1 kg Spargel
- 125 g Butter
- 2 Knoblauchzehe
- 2 Schalotte
- 70 g Mehl
- 125 ml Rahm
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat



### Zubereitung

1. Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. In ca. 1 cm große Stücke schneiden, Spargelköpfe separat aufbewahren. Spargelschale und -enden in einem Topf mit 1,5 l Wasser, Salz und Pfeffer 15 Minuten garen. Spargelfond durch ein Sieb abgiessen.
2. Butter zerlassen, Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Glasig anbraten, Mehl einrühren und den Fond eingiessen. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Die Spargelstücke dazu geben und abgedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
3. Währenddessen die Spargelspitzen in etwas Öl in einer Pfanne ca. 10 Minuten anbraten, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
4. Zum Schluss die Suppe mit Rahm und Zitronensaft aufgiessen und final mit den Gewürzen abschmecken. In Suppenteller geben und mit den Spitzen garnieren. Dazu passen frische Kräuter wie Kresse, Petersilie oder Schnittlauch.

## Avocado Salat mit Tahin Dressing

(Zutaten für 8 Personen)

### Zutaten

4 Avocado  
1 gekochte Rande  
500g Tomaten (kleine Tomaten, Cherry o.a.)  
200g Fetakäse  
100 g Pinienkerne oder andere Kerne / Nüsse

Olivenöl  
Weissweinessig  
1 Zitrone (Saft)  
1-3 TL Tahin  
eine Prise Zucker  
Salz  
Kurkuma

Gewürze nach belieben



### Zubereitung

#### Salat

1. Das Gemüse waschen und kleinschneiden
2. Die Pinienkerne in eine Pfanne ohne Öl anbraten. Nicht aus den Augen lassen, sie brennen sehr schnell an

#### Dressing

1. Öl und Essig zusammenmischen (2/3 Öl, 1/3 Essig)
2. Zitronensaft und Tahin dazugeben und gründlich verrühren. Wenn die Paste sich nicht gut auflöst einfach noch etwas Öl oder Wasser hinzufügen.
3. Zucker und Salz dazugeben (und ggf. Gewürze). Noch einmal kräftig vermengen und über den Salat geben. Entweder direkt genießen oder noch etwas durchziehen lassen.

## Lamrack mit Roquefort und Pinienkernkruste (Zutaten für 8 Personen)

### Zutaten

1.5 kg Schweizer Lamrack  
1 kg Zucchini  
4 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Weisswein  
40 g Bratbutter oder Kochbutter  
1 Bund Rosmarin  
100 g Pinienkerne  
300 g Roquefort  
4 EL Paniermehl  
Oliven



### Zubereitung

1. Zucchini in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und im heissen Öl glasig dünsten. Zucchini und Zitronenschale zugeben, mit Weisswein ablöschen und bei milder Hitze geschlossen 8–10 Minuten ziehen lassen.
2. Lamrack in der heissen Bratbutter von beiden Seiten 3–4 Minuten in einer Pfanne anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 12–15 Minuten weiterbraten.
3. In der Zwischenzeit die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und zusammen mit den Pinienkernen grob hacken. Beides mit dem Roquefort und dem Paniermehl zu einer kompakten Masse verrühren.
4. Das Lamrack herausnehmen und den Ofen auf Grillfunktion stellen. Rack mit Pfeffer würzen und die Krustenmasse gleichmässig darauf verteilen. Dann im Ofen 3–4 Minuten golden gratinieren.
5. Rack herausnehmen und 2–3 Minuten ruhen lassen. Zucchettigemüse nochmals erhitzen, Oliven zugeben und mit Pfeffer würzen. Rack portionieren und mit dem Gemüse servieren.

### Kartoffelgratin

1.5 Kg Kartoffeln (mehlig kochend)  
2 Zwiebeln oder Schalotten  
Etwas Thymian  
Etwas Butter  
4 Knoblauchzehen  
5 dl Milch  
3 dl Rahm  
Pfeffer  
Salz  
Etwas Muskat

### Kartoffelgratin

1. Ofen vorheizen auf 180 Grad. Form mit 2 Knoblauchzehen ausreiben und einfetten.
2. Kartoffeln schälen und in 2mm Dicke Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln in der Bratpfanne mit Thymian und etwas Butter andünsten lassen. Kartoffeln begeben und 5 Minuten mitdünsten. Danach würzen.
4. Zutaten in die Form geben, 2 Knoblauchzehen dazu pressen mit Milch decken und in den Ofen schieben.
5. Nach 45 Minuten Rahm dazugeben und 10 Minuten weiter gratinieren herausnehmen.

## Erdbeer-Blechkuchen

(Zutaten für 12 Personen – noch etwas zum Mitnehmen)

### Zutaten

180 g Zucker  
8 Eigelb  
3 EL heisses Wasser  
8 Eiweiss  
1 Prise Salz  
4 EL Zucker  
200 g Mehl  
3 EL Kakaopulver  
1 TL Backpulver

300 g Rahmquark  
180 g Joghurt (nature)  
2 EL Puderzucker  
500 g Erdbeeren

### Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
3. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Eimasse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in die Form füllen.
4. Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auf dem Formenboden auskühlen.
5. Quark, Joghurt und Puderzucker in einer Schüssel verrühren, kurz vor dem Anrichten auf dem Biskuit verteilen. Erdbeeren in Scheiben schneiden, darauf verteilen.



<https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/erdbeer-blechkuchen-10010081/>