

Stefan's Frühlings Menu

**Solothurner Wysuppe
mit Grappa-Cipollatas**

**Minutensteaks mit
Orangen-Pfeffer Marinade**

Majoran Kartoffeln

**Vanillebirnen mit
Holunderblütencreme**

Solothurner Wysuppe mit Grappa-Cipollatas

Solothurner Wysuppe

1 kleiner Lauchstängel
1 mittel grosses Rüebli
1 L Bouillon
1 ½ EL Maizena
½ Liter Weisswein
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Croutons zur Dekoration

Grappa Cipollatas

8 Cipollatas
1 dl Grappa
4 Holzspiesse

1. Kleine Löcher in die Cipollatas einstechen und mit Grappa ca. 15-30 Minuten marinieren.
2. Lauch und Rüebli in sehr feine Streifen schneiden
3. Bouillon erhitzen
4. Maizena in etwas Flüssigkeit auflösen, rasch in die Bouillon einrühren.
5. Den Wein dazugeben und kurz aufkochen
6. Die Cipollatas paarweise auf Holzspiesse aufstecken und anbraten
7. Den Rahm steif schlagen
7. Lauch –und Rüeblistreifen in die Teller verteilen und die heisse Suppe darübergiessen
8. Die Cipollatas dekorativ über die Suppe legen, Croutons streuen und mit Rahm garnieren

Minuten Steaks mit Orangen-Pfeffer Marinade auf Majoran Kartoffeln

Minuten Steaks mit Orangen-Pfeffer Marinade

4 Zweige Oregano
1 Orange
1 Teelöffel Salz
1 gehäufte Teelöffel Rosa-Pfeffer
4 EL Olivenöl
4 Hufsteaks, je 125-150 g
½ dl roter Portwein
25 g Butter

1. Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Schale der Orange dünn dazu reiben. Salz und Pfeffer beifügen. Die Hälfte des Olivenöls (2 Esslöffel) dazugeben und alles gut mischen.
2. Die Hufsteaks mit der Marinade bestreichen und 15 Minuten ruhen lassen.
3. Von der abgeriebenen Orange 2 Esslöffel Saft auspressen und mit dem Portwein mischen.
4. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Servierplatte darin erwärmen.
5. In einer Bratpfanne die Steaks im restlichen Olivenöl circa 1 Minute auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und auf die vorgewärmte Platte in den 80 Grad warmen Ofen geben.
6. Die Portwein-Orangen-Mischung zum Bratensatz geben und einen Moment kräftig kochen lassen, dann die Butter in Flocken unterziehen. Über die Steaks träufeln und sofort servieren.

Majoran Kartoffeln

6 mittlere, festkochende Kartoffeln
2-3 Zweige Majoran
1 dl Rahm
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise frische, geriebene Muskatnuss
1 EL Butter

1. Kartoffeln schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Kurz kalt abspülen, dann in eine Pfanne geben, salzen und knapp mit Wasser bedecken. 10-12 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
2. Die Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und hacken.
3. Die Kartoffeln abschütten und den Rahm beifügen. Den Majoran dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die Pfanne halb zudecken und den Rahm leicht einkochen lassen.

Vanillebirnen mit Holunderblütencreme

3 Birnen (ca. 450g)
1 Vanilleschote
50g Honig
2 dl Weisswein
½ dl Williams
2 Becher Joghurt natur (360g)
1 dl Holunderblütensirup
1 ½ dl Rahm
2 EL Zitronensaft

1. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Birnen in kleine Würfelchen schneiden.
2. Bei Verwendung einer Vanilleschote diese der Länge nach halbieren und die Samen in eine Pfanne kratzen. In dieser Pfanne Schote und Samen mit Honig, Weisswein und Williams aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.
3. Die Birnenwürfel beifügen und darin knapp weich kochen. Auskühlen lassen.
4. Den Joghurt mit Holunderblütensirup verrühren
5. Den Rahm steif schlagen und mit dem Zitronensaft unter den Joghurt ziehen.
6. Je 1 Esslöffel Vanillebirnen in Dessertgläser geben, die Creme darauf verteilen. Die restlichen Birnenwürfelchen darüber geben. Das Dessert bis zum servieren kalt stellen.