



„Ostern“

Vogerlsalat...

...neben Goldbuttfilet

Spargeln mit Quarksauce...

...begleitet vom Lammcarré

Surprise Marc avec...

...Ristretto con Grappa

Rezepte für 4 Pers. -Bärtschi + Hofstetter- roschtige Schnitzer am 15.03.13



Vogerlsalat

2 frische, grosse Eier vom Freilandhuhn

1 Knoblauchzehen

1 rote Zwiebel

3 EL Sonnenblumenöl

2 EL Kräuteressig

Salz und Pfeffer aus der Mühle

frische Kräuter aus dem Garten (Schulküche ?)

200 g Nüsslisalat (Vogerlsalat im ö-Nachbarland)

125 g Datterino Pomodoro di Sicilia

Zubereitung ca. 20 Minuten

2 Eier 6min. im Wasser sieden lassen, abschrecken.

Zwiebel, Knoblauch und frische Kräuter fein hacken.

Öl und Essig dazugeben und alles mischen.

Vinaigrette mit Salz und Pfeffer aus der Mühle

abschmecken.

Nüsslisalat rüsten und mit Datterino waschen, gut abtropfen und mit der Vinaigrette mischen.

Portionen in Glasschale servieren und etwas Platz für Goldbuttfilet freihalten.....

Frisches Brot dazu servieren.



Goldbuttfilet

4 Goldbuttfilets à ca. 100 g

1 Ei

2 EL Mehl

2 EL Butter

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen. Fisch zuerst im Mehl, dann im Ei wenden. Restliches Öl und Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Filets bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten beidseitig braten.

Salat mit Spargeln, Fisch und Sprossen anrichten. Mit Sauce beträufeln und servieren.



grüne Spargeln

2 L Wasser aufkochen

1 EL Salz beifügen

wenig Butter, Zucker zugeben

1 kg grüne Spargeln

waschen, Enden anschneiden, sparsam schälen, Köpfchen nicht beschädigen, beifügen

Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen.

Kochzeit: grüne Spargeln 10-15 Minuten.

Kräuter- Quarksauce

150 - 200 g Quark in Schüssel geben

1 - 2 EL Milch oder Rahm

wenig Salz, Pfeffer, Senf, Zitronensaft

beifügen, gut verrühren

viel Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Estragon,

Kerbel, fein schneiden, zugeben, darunter mischen

Tipp: Quark ganz oder teilweise durch Sauerrahm,

Joghurt oder Mayonnaise ersetzen.



Lammcarré

800 g Lammcarré am Stück

Salz, Pfeffer

2 EL Bratbutter

Kräuter, z.B. Oregano, Thymian, Petersilie

Zubereitung 20 Minuten + 1 Stunde garen

1. Backofen auf 80°C vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratbutter rundum anbraten. Auf ein Blech legen und in der Ofenmitte ca. 1 Stunde garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60° (à Pointe) erreicht hat.

Fleisch aus dem Ofen nehmen. In Alufolie einpacken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

2. Kräuter hacken. Fleisch aus der Folie nehmen und in den Kräutern wenden,mit Spargeln und Quarksauce-Mayonnaise anrichten.



Surprise à Marc: Flammkuchen Melba

Zutaten für 8 Personen

Zeitangaben Vor- und zubereiten: ca.15 min.

Backen: ca.20Min.

Energiewert/Stück ca. 961 kJ/230 kcal

LEISI Quick Flammkuchen-Teig, eckig,

260 g Becher Crème fraîche Päckli Vanillezucker

Pfirsiche Limettensaft Mandelstifte Zucker Johannisbeeren

125 g wenig Puderzucker zum Bestäuben

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen.

Crème fraîche mit Vanillezucker verrühren, $\frac{2}{3}$ davon auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

Pfirsiche in Schnitzchen schneiden, mit Limettensaft, Mandelstiften und Zucker mischen, auf dem Teig verteilen.

Backen: ca. 20 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Flammkuchen etwas abkühlen. Johannis- beeren darauf verteilen, mit wenig Puderzucker bestäuben. Restliche Crème fraîche dazu servieren.

Tipp: mit Pfefferminzblättchen verzieren.