

Menu vom 22. Mai 1997

Salat aus weissen Spargeln mit Radieschen

Schweinskoteletts

Kressesauce

Senfsauce

Nudeln

Kefen

Mini-Erdbeer-Rouladen

Salat aus weissen Spargeln mit Radieschen

Vorspreise für 8 Personen

**1,5 kg weisse Spargeln
2 Bund Radieschen
2 kleine Zwiebeln
Kerbelzweige oder Petersilie
2 Esslöffel Oel
Salz, weisser Pfeffer
4 Esslöffel Weissweinessig
2 Becher M-Dessert (je 180 g)**

1. Spargeln grosszügig schälen und den unteren, härteren Teil wegschneiden. Spargeln vom Ende her in dünne Scheiben schneiden, die Spitzen ganz belassen. Die Radieschen in Viertel schneiden. Die Zwiebeln fein hacken. Kerbel oder Petersilie fein hacken, evtl. einige Blättchen für die Garnitur beiseite legen.
2. Im Dampfkochtopf die Spargelspitzen und -Scheibchen ca. 3 Minuten unter Druck garen.
3. Währenddessen in einer beschichteten Bratpfanne das Oel nicht zu stark erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Radieschen dazugeben und knackig dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor Herd nehmen und zugedeckt warm halten.
4. Essig, etwas Salz, Pfeffer und den gehackten Kerbel oder Petersilie verrühren. Die heissen Spargeln so lange darin marinieren, bis sie handwarm abgekühlt sind. Auf Teller verteilen. Das Radieschengemüse dazwischen verteilen. M-Dessert glattrühren und darübergabe. Mit den Kerbel- oder Petersilienblättchen garnieren.

Senfsauce

1 Zwiebel, fein gehackt
1 dl trockener weisser Vermouth oder Fleischbouillon
1 dl Fleischbouillon
1 1/2 Esslöffel milder Senf
1,8 dl Saucenrahm
Salz, Pfeffer

Evtl. wenig Bratbutter in die Bratpfanne geben, Zwiebeln darin andämpfen. Bratsatz mit der Flüssigkeit auflösen, auf die Hälfte einkochen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurückgeben. Senf und Rahm zugeben, aufkochen, würzen.

Kressesauce

1 Schalotte, fein gehackt
1 Esslöffel Butter oder Margarine
1/2 dl Weisswein
1 1/2 dl Gemüsebouillon
2 Weggli, ohne Rinde, zerzupft
Salz, Pfeffer
75 g Kresse fein gehackt

Schalotten in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Mit der Flüssigkeit ablöschen alles mit den Weggli pürieren, durch ein Sieb zurück in die Pfanne streichen, würzen, nochmals heiss werden lassen. Kresse daruntertermischen, sofort servieren.

Mini-Erdbeer-Rouladen

für 2 Backbleche von je ca. 40 x 33 cm

Biskuit

**4 Eiweiss
2 Prisen Salz
120 g Zucker
4 Eigelb
1 Zitrone nur abgeriebene Schale
120 g Mehl**

1. Vorbereiten: Blechrücken mit Backpapier belegen, Ofen auf 230 Grad vorheizen.
2. Biskuit: Eiweiss und Salz steif schlagen. Den Zucker begeben, kurz weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eigelb und Zitronenschale kurz darunterrühren. Mehl dazusieben, mit dem Schwingbesen darunterschlagen. Masse gleichmässig knapp 1 1/2 mm dick rechteckig auf dem Backpapier austreichen.
3. Backen: 3 - 4 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Biskuit mit dem Papier auf ein Backpapier stürzen, mit einem nassen Lappen über das obere Backpapier streichen, Papier wegziehen. Sofort mit dem umgekehrten Backblech zudecken, auskühlen (das Biskuit bleibt auf diese Weise feucht und formbar).

Füllung

**800 g Erdbeeren
250 g Ricotta
6 Esslöffel Zucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale und 2 Teelöffel Saft
2 dl Rahm, steifgeschlagen
Puderzucker, einige Erdbeeren für die Garnitur**

1/3 der Erdbeeren pürieren, Rest in Würfeli schneiden. Ricotta, Zucker, Zitronenschale und -saft mischen mit dem Erdbeerpüree verrühren (nur kurz rühren, da die Füllung sonst zu flüssig wird). Schlagrahm und Erdbeerwürfeli sorgfältig darunterziehen. Zugedeckt ca. 20 Min. in den Tiefkühler stellen, dann umrühren

Biskuits längs halbieren, Füllung gleichmässig bis auf ca. 1/2 cm breiten Rand darauf verstreichen, aufrollen, satt in Klarsichtfolie packen, mindestens 2 Std. kühl stellen.

Servieren: Aus den Rouladen ca. 12 Mini-Rouladen schneiden, mit Puderzucker und Erdbeeren garnieren