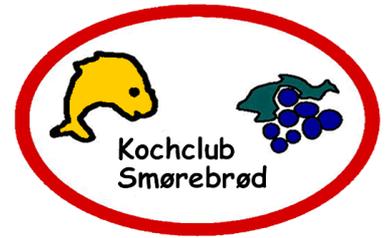


Smørebrød, Menü Mai 2012



Randen-Kokos-Suppe

**Spargelravioli
mit gerösteten Mandelblättchen**

Klassischer Rucolasalat

**Filetgulasch Stroganoff
Yorkshire Pudding**

Holunderblütencreme

Menge für 8 Personen

Das Rezept ist für 8-10 Personen ausgelegt.

Randen-Kokos-Suppe

Zutaten

1 ½ EL Butter
3 Zwiebeln
1 kg Randen
6 dl Gemüseboullion
6 dl Kokosmilch
Salz, Pfeffer
1 Limette
1 grosse grüne Peperoncino
Kokosraspel

Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln fein hacken, andämpfen bis diese glasig sind.

Randen in Stücken ca. 5 Min. mitdämpfen.

Gemüsesboullion und Kokosmilch dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 20 Min. köcheln lassen. Alles fein pürieren, in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Saft der Limette verfeinern und den in Ringen geschnittenen und entkernten Peperoncino vor dem Servieren unter die Suppe mischen.

Etwas geröstete Kokosraspeln darüberstreuen.

Spargelravioli mit gerösteten Mandelblättchen

Zutaten

2 Liter Wasser
1 ½ Esslöffel Salz
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Butter
1 kg weisse Spargeln, geschält
600 g Magerquark
100 g geriebener Parmesan
2 Esslöffel Rosmarin, fein geschnitten
2 Esslöffel Petersilie, fein geschnitten
2 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer
8 Rollen Pastateig
2 Eier, verklopft
Spargelwasser, siedend
4 Esslöffel Butter
60 g Mandelblätter, geröstet
2 Esslöffel Rosmarin, fein geschnitten
2 Esslöffel Petersilie, fein geschnitten

Zubereitung

Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Salz, Zucker, Butter und Spargeln begeben, aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.

Spargeln herausnehmen, abtropfen. Spargelwasser beiseite stellen.

Spargelspitzen ca. 4 cm lang abschneiden, längs halbieren, beiseite legen.

Restliche Spargeln grob hacken, trocken tupfen.

Quark, Parmesan und Kräuter mit den gehackten Spargeln mischen, würzen.

Pastateig längs halbieren. Eine Teighälfte mit Ei bestreichen. Quarkmasse vierteln, jeweils 16 baumnussgrosse Portionen darauf verteilen. Die anderen Teighälften darüberlegen, leicht andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken, zu Ravioli schneiden.

Ravioli portionenweise im knapp siedenden Spargelwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, abtropfen, warm stellen.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Mandeln, Spargelspitzen und Kräuter begeben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt, auf den Ravioli verteilen.

Klassischer Rucolasalat

Zutaten

1000 g Rucola
200 g Pinienkerne
300 g Parmesan
Balsamico
Olivenöl

Zubereitung

Den Rucola Salat mit kaltem Wasser waschen und auf Küchenpapier trocknen. Anschließend in eine Salatschüssel geben. Mit Olivenöl und Balsamico Essig vermengen.

Die Pinienkerne in eine heiße Pfanne geben, goldbraun rösten und in die Salatschüssel dazugeben. Frisch geriebenen Parmesankäse oben drauf. Jetzt nochmal alles mit einander kurz mischen und fertig.

Filetgulasch Stroganoff

Zutaten

1,4 kg	Rossfilet
2	Zwiebeln, fein gehackt
600 g	frische Champignons, blättrig geschnitten
4 EL	Bratbutter
3 EL	Paprika, edelsüss
3 EL	Tomatenpurée
2,5 dl	klare Sauce
4 dl	Sauerrahm
Salz, Pfeffer	aus der Mühle
3	Essiggurken

Zubereitung

Die Zwiebeln und die Champignons in der Hälfte des Fettes hellgelb dünsten. Paprika und Tomatenpurée beifügen und mit der klaren Sauce aufgiessen. Aufkochen und 3 - 4 Minuten kochen lassen. Den Rahm hinzufügen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Das Fleisch mit dem restlichen Fett rasch anbraten, bis es nicht mehr roh ist (innen aber schön rosa). Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in die Sauce geben.

Die Essiggurken in sehr feine Streifchen schneiden und zum Schluss darüberstreuen. Zum Nachwürzen ev. Noch etwas Aromat und scharfen Paprika verwenden.

Yorkshire Pudding

Zutaten

1 l Milch
4 Eier
14 gehäufte EL Mehl
1 ½ TL Salz

Zubereitung

Ofen vorheizen 200° C, Rille 1

In grosser, ovaler Form 2 EL Bratbutter auf der Herdplatte zerlaufen lassen. In der Zwischenzeit die Zutaten zu einem Teig mischen.

Eiermasse in Form giessen und 30 Minuten backen. Nachher 10 Minuten auf zweitobester Rille bräunen.

Holunderblütencreme

Zutaten

3 ½ dl	Holunderblütensirup
22 g	Maizena
5	Eigelb
1	Zitrone
7 dl	Milch
5 dl	Rahm

Zubereitung

Den Sirup mit dem Maizena glatt rühren. Dann die Eigelb, die Schale einer Zitrone und 5 Esslöffel Zitronensaft untermischen.

Die Milch aufkochen. Noch heiss zum Ei-Sirup giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter stetigem Rühren aufkochen. Sofort in eine Schüssel umgiessen und eine Klarsichtfolie auf die Creme legen, damit sich beim Erkalten keine Haut bilden kann. Im Kühlschrank auskühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen. Die Creme glatt rühren und den Rahm sorgfältig unterziehen. In Dessertgläser oder Schalen füllen und bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.