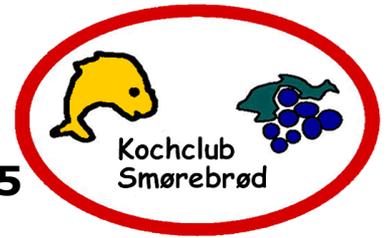


# Smørebød, Menü 26. März 2015



**Gerstensuppe mit grünen Spargeln und Rohschinken**

**Spargel-Corden-Bleu  
angerichtet mit einem Frisée-Salat**

**Kaninchen aus dem Ofen nach spanischer Art  
dazu Trockeneis und Zitronen-Kohlrabi**

**Caramelisierte Rhabarbertöpfchen**

Das Rezept ist für 10 Personen ausgelegt.

# Gerstensuppe mit grünen Spargeln und Rohschinken

## Zutaten

2,5            grosse Zwiebeln  
2,5            Knoblauchzehen  
250 g        Rollgerste  
2,5 Liter    Fleisch- oder Gemüsebouillon  
20 Stangen  grüne Spargeln  
125 g        Rohschinken  
1 grosse    Handvoll Kerbel  
2,5 dl       Halbrahm  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

In einer grösseren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Rollgerste beifügen und kurz mitdünsten. Die Bouillon dazugießen und zum kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 min. leise kochen lassen.

Inzwischen die Spargeln waschen und die unteren Enden grosszügig abschneiden. Die Spitzen abschneiden, die Stangen in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Vom Rohschinken den Fettrand entfernen, den fleischteil in Streifen schneiden. Den Kerbel waschen und trockenschütteln. Größere Stiele entfernen und den Kerbel fein hacken.

Die Spargelstücke zur Gerstensuppe geben und diese noch etwa 5 Min. weitergaren, bis die Spargeln bissfest sind und die Gerste weich ist. Den Rahm unter die Suppe rühren und diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten und jeweils etwas Rohschinken und Kerbel darauf geben. Sofort servieren.

# Spargel-Corden-Bleu, angerichtet mit einem Frisée-Salat

## Zutaten

30 Stangen Spargel  
20 Scheiben Käse, Schnittkäse (Gouda)  
20 Scheiben Landrauchschinken  
3 Eier  
Semmelbrösel, Mehl  
Salz und Pfeffer  
Wasser  
Zucker  
Butter und/oder Margarine



## Zubereitung

Den Spargel schälen vom Kopf an, so dass die holzigen Teile weg sind.

Dann den Spargel in einem Topf, welcher mit Wasser aufgefüllt wurde und mit Salz und einer Prise Zucker gewürzt wurde, aufsetzen. Man gibt noch ein Stück Butter oder ein wenig Milch zum kochen dazu und kocht in bissfest, ca. 15-20 min., je nach Dicke und Sorte.

Dann wird der Spargel mit einer Schaumkelle herausgenommen und lässt ihn abtropfen.

In der Zeit lässt man Butter oder Margarine (oder auch Öl) in einer Pfanne zerlaufen, damit sich eine gute Hitze zum Braten entwickeln kann.

Die noch warmen, bissfesten Spargelstangen werden dann je mit dem Käse umwickelt und dann mit dem Schinken. Dann werden die so umwickelten Stangen in Mehl gewälzt und kommen in das aufgeschlagene Ei, welches mit Salz und Pfeffer gewürzt wurde. Danach wälzt man das Ganze in Semmelmehl und gibt die Stangen in das heiße Fett und brät sie ringsrum schön goldgelb an.

# Kaninchen aus dem Ofen nach spanischer Art dazu Trockeneis

## Zutaten

5	Knoblauchzehen
250 g	Chorizo
2 kg	Kaninchenfleisch in Stücke geschnitten
¾ dl	Olivenöl
3 dl	Sherry
3,5 dl	Gemüsebouillon
2 EL	edelsüßer Paprika
2 Briefchen	Safran
Salz	
Schwarzer Pfeffer	
1,3 kg	Dosentomaten
1 Bund	glattblättrige Petersilie



## Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Chorizo häuten, der Länge nach halbieren und in grobe Stücke schneiden. Beide Zutaten in eine grosse Schüssel geben.

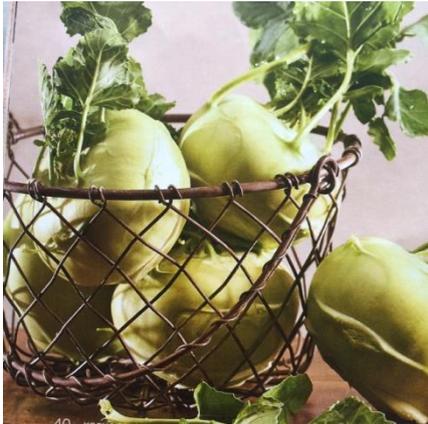
Kaninchenfleisch, Olivenöl, Sherry, gemüsebouillon, Paprika und Safran zum Knoblauch und der Chorizo in die Schüssel geben. Alles gut mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Mischung in einen breiten Bräter oder eine grosse Gratschale geben.

Das Kaninchen im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 60 Minuten backen. Alles 2-3 mal wenden.

Inzwischen die Dosentomaten in ein Sieb abgiessen. Die Tomaten kurz mit Wasser abspülen und anschliessend in grobe Stücke schneiden. Nach 60 Minuten Backzeit die Tomaten unter das Kaninchen mischen, die Gratschale bzw. den Bräter mit Alufolie decken und die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Das Kaninchen weitere 30 Minuten fertig backen.

Nach Belieben die Petersilie hacken, über das Kaninchen streuen und dieses sofort servieren.

## Zitronen-Kohlrabi



### Zutaten

1,2 kg	Kohlrabi
1	Zitrone
4 EL	Butter
1 dl	Gemüsebouillon

### Zubereitung

Die Kohlrabi grosszügig schälen, zarte Blätter beiseitelegen. Die Kohlrabi in etwa 1 cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte schneiden. Die Kohlrabiblätter waschen und in Streifen schneiden. Die Schale von der Zitrone fein abreiben und beiseite stellen.

In einer Pfanne die zwei EL Butter zerlaufen lassen. Die Kohlrabistifte mit dem Kohlrabigrün darin andünsten. Die Bouillon dazugiessen und die Kohlrabi zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten bissfest garen.

Die restliche Butter (2 EL) mit der Zitronenschale unter die Kohlrabi rühren. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt warm halten.

# Caramelisierte Rhabarbertöpfchen

## Zutaten

625 g	Rhabarber
2,5	Esstlöffel Butter
2,5	Päckchen Vanillezucker
Bourbon	
5	Esstlöffel Zucker gehäuft
600 g	Doppelrahm
2,5 dl	Milch
8	Eigelb
100 g	Zucker
2,5	Teelöffel Vanillepaste
ersatzweise $\frac{3}{4}$	Teelöffel Vanillepulver



Zum Fertigstellen:

8 Esstlöffel Zucker braun

## ZUBEREITUNG

1 Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Eine Gratinform, in welcher 4 Förmchen von je etwa 2 dl Inhalt Platz haben, mit einer doppelt gefalteten Lage Küchenpapier auslegen. Die Förmchen daraufstellen.

2 Den Rhabarber rüsten und in 1 cm breite Stücke schneiden.

3 In einer Pfanne die Butter schmelzen. Rhabarber, Vanillezucker und die erste Portion Zucker (1) dazugeben und sorgfältig mischen. Auf mittlerem Feuer etwa 5 Minuten dünsten. Zieht der Rhabarber sehr viel Flüssigkeit, diese auf grossem Feuer etwas einkochen lassen. Den Rhabarber in die 4 Formen verteilen.

4 In einer kleinen Pfanne Doppelrahm und Milch aufkochen. Gleichzeitig in einem grossen Massbecher die Eigelb, die zweite Portion Zucker (2) und die Vanillepaste oder das Vanillepulver gut verrühren. Die kochend heisse Rahmmischung unter Rühren dazugiesen. Durch ein feines Sieb in die Förmchen über den Rhabarber verteilen.

5 Reichlich Wasser aufkochen und die Förmchen damit umgiessen, sodass sie gut zur Hälfte im Wasser stehen. Die Rhabarbertöpfchen im 150 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 40–45 Minuten stocken lassen. Die Rhabarbertöpfchen sollen am Ende der Garzeit in der Mitte noch leicht wabbelig sein. Abkühlen lassen, dann zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.

6 Vor dem Servieren die Oberfläche jedes Rhabarbertöpfchens mit dem braunen Zucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner caramelisieren. Die Rhabarbertöpfchen so schnell als möglich servieren.