Smørebrød 20.05.2021

Kräutermousse mit grünem Spargel

Kalbsbrustschnitte mediterane Art
Zucchetti Risotto mit Feta

Erdbeerdessert

Kräutermousse mit grünem Spargel

400		Frischkäse
2		Knoblauchzehen zerdrückt
		Kräuter
2.5	dl	Schlagrahm

Kräuter hacken und mit dem Knoblauch unter den Frischkäse mischen. Den Rahm schlagen und unter die Masse ziehen.

2	kg	grüne Spargeln

Spargelspitzen der Länge nach halbieren und um das Mousse anrichten.

1.8	dl	Crème fraiche
		Basilikum

Zusammen mixen und mit dem Dressiersack anrichten.
Garnieren mit Kerbel und Radischen

Kalbsbrustschnitten

10		Kalbsbrustschnitten
		Salz / Pfeffer
1	EL	Mehl
1	EL	Olivenöl
500	gr	Cherrytomaten
2		Knoblauchzehen zerdrückt
80		Schwarze Oliven
		Thymian / Oregano

Kalbsbrustschnitten würzen, mehlen und in Olivenöl anbraten, Tomaten, Knoblauch, Kräuter und Oliven beigeben und ca. 45 Minuten garen (evtl. Flüssigkeit nachgeben).

Risotto

600	gr	Risotto
		Zwiebeln / Knoblauch
		Bouillon
400	gr	Zucchetti mit Röstiraffel raffeln
200	gr	Feta

Risotto mit Zwiebeln und Knoblauch in Öl anziehen, Bouillon beigeben, 10 Minuten vor Ende die Zucchetti beigeben. Vor dem servieren die Fetawürfel darunter ziehen.

Erdbeermousse

200	gr	Erdbeeren
4	EL	Zucker
200	gr	Quark
3	Blatt	Gelatine
1.5	dl	Rahm

Mascarponecreme

250	gr	Mascarpone
2	EL	Zucker

Mit dem Dressiersack eine Mascarpone Spirale auf den Teller dressieren, Mit Mousse, Erdbeeren und Pfefferminzblättchen garnieren.