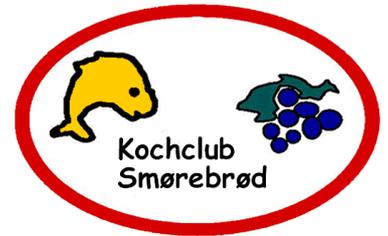


Smørebrød, Menü Mai 2022



Spargelcrèmesuppe mit Croûtons, Spargelspitzen und selbst hergestelltem Rhabarbersirup

Spargelpäckli mit Crevetten (oder ??)

Mangold-Pfanne mit Rindfleisch und Basmati Reis

Rhabarber-Tiramisu im Glas mit Erdbeeren

Wein:

- *Weisswein*
 - ...

- *Rotwein*
 - ...

Das Rezept ist für 8 Personen ausgelegt.

Spargelcrèmesuppe mit Croûtons, Spargelspitzen und selbst hergestelltem Rhabarbersirup



Zutaten

Für die Spargelsuppe

| | |
|--------|----------------|
| 1kg | weißer Spargel |
| 2 l | Wasser |
| 2 | Prisen Salz |
| 2 TL | Zucker |
| 80 g | Butter |
| 30 g | Mehl |
| 100 ml | Sahne |

60 g Frischkäse
frisch geriebene Muskatnuss
Salz

4-5 EL Zucker

Für den Rhabarbersirup

1 kg Rhabarber – gewaschen und in 1 cm dicke Stücke geschnitten

2 EL Vanillezucker

250 g Zucker

300 ml Wasser

Für die Croûtons

ca. 2 Scheiben Weißbrot

ca. 30 g Butter

Zubereitung

Rhabarbersirup herstellen

Kochen Sie die Rhabarberstücke 15 Minuten in 300 ml leicht siedendem Wasser. Nun geben Sie das Mus in ein feines Sieb und fangen Sie die Flüssigkeit auf. Drücken Sie ruhig etwas aufs Mus, so dass der ganze Saft herauskommt.

Geben Sie den Saft mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Kochtopf und lassen Sie das Ganze 10 Minuten leicht köcheln.

Das war es schon. Geben Sie den Rhabarbersaft in schöne Flaschen und stellen Sie diese in den Kühlschrank.

Suppe

Den Spargel gut waschen. Die holzigen Enden abschneiden und den Spargel schälen. Die Schalen in 2 L Wasser, zwei Prisen Salz und 2 TL Zucker 15 Minuten kochen.

Alles durch ein Sieb geben. Das Wasser auffangen. Bei mir waren es nun noch circa 1,4 bis 1,5 Liter. Dieses Wasser wieder in den Topf geben. Die Spargelstangen in Stücke schneiden und darin leicht kochen bis sie weich sind. Das waren bei mir circa 10 Minuten. Nun wieder alles durch ein Sieb geben. Das Spargelwasser auffangen. Das waren bei mir nun noch circa 1 bis 1,2 Liter. Die Spargelspitzen aussortieren und zur Seite legen.

In einem Topf die Butter zerlassen und das Mehl dazugeben. Leicht bräunlich anschwitzen und dann mit dem Spargelwasser ablöschen. Gut verrühren. Die Spargelstücke (ohne die Spitzen) dazugeben. Mit einem Pürierstab ganz fein pürieren. Die Sahne dazugeben und umrühren. Dann mit frisch geriebener Muskatnuss und etwas Salz abschmecken. Nun noch den Frischkäse dazu und alles mit dem Pürierstab gut vermischen. Eventuell noch mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Dann alles zugedeckt zur Seite stellen.

Sirup zur Suppe vorbereiten

6 EL Rhabarbersirup mit 4-5 EL Zucker aufkochen und gut verrühren. Wir wollen die Sirupdicke etwas anheben. Dann zur Seite stellen.

Croûtons

Die Weissbrotscheiben in Würfel schneiden und in der Butter anrösten.

Finish

Die Suppe erhitzen und mit dem Pürierstab aufschäumen. Dann in den Tellern verteilen.

Die Croûtons darüber geben. Die Spargelspitzen dazu geben. Und zum Schluss noch etwas Rhabarbersirup darüber träufeln.

Spargelpäckli mit Crevetten



Zutaten

- 2 kg weisse Spargeln
- 4 Backpapiere (je ca. 38 × 42 cm)
- 1.5 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 50 g Butter
- 8 Passionsfrüchte
- 4 EL Erdnussöl

- für die Crevetten:
- 40 Rohe, bis auf das Schwanzende geschälte Crevettenschwänze (ca. 600 g)
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 4 Limetten

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Spargeln gut schälen, je nach Dicke evtl. längs halbieren, schräg dritteln. Backpapiere halbieren. Spargeln auf die Mitte der Backpapiere verteilen, würzen. Butter in Stücke schneiden, darauf verteilen.

Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch herauslösen, auf den Spargeln verteilen. Backpapiere zu Päckli formen, evtl. die Enden mit einer Küchenschnur zusammenbinden, auf ein Backblech legen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten beidseitig je ca. 1 Min. braten, würzen. Limetten heiss abspülen, trocken tupfen, die Schalen dazureiben, den ganzen Saft dazupressen.

Spargelpäckli aus dem Ofen nehmen, auf Teller legen, öffnen, Crevetten im Päckli und wenige auf dem Teller anrichten.

Mangold-Pfanne mit Rindfleisch und Basmati Reis



Zutaten

Öl zum
Braten

1200 g geschnetztes Rindfleisch (à la
minute)
2 TL Salz
wenig Pfeffer
2 EL Maizena

2 Zwiebel
2 Knoblauchzehe
1200 g Mangold oder Krautstiel
4 dl Gemüsebouillon
5 dl Kokosmilch (z.B. Thai Kitchen)
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2 Bund Koriander

240 g Basmati Reis
360 ml Wasser

Zubereitung

Reis

Reis waschen. Den Reis mit kaltem Wasser bedecken. Mit den Händen den Reis in kreisenden Bewegungen waschen. Durch die überschüssige Stärke wird das Wasser trüb. Nun das Wasser abgießen und den Vorgang wiederholen bis das Wasser klar bleibt.

Reis in einen Kochtopf geben. Wasser dazugeben. Nach Belieben salzen.

Reis 10 Minuten einweichen lassen. Herd auf die höchste Hitzestufe stellen und Reis aufkochen lassen.

Sobald das Wasser kocht, den Herd auf die mittlere Hitzestufe stellen und den Reis ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen bis das Wasser komplett aufgesogen wurde.

Nach Belieben ein Stück Butter hinzufügen.

Rindfleisch

Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, mit Maizena bestäuben, portionenweise je ca. 1 Min. braten. Herausnehmen, beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Schnitze, Knoblauch in Scheibchen, Mangold in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Wenig Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen, Mangold kurz mitdämpfen. Bouillon und Kokosmilch dazugießen, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, würzen.

Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Korianderblättchen abzupfen, darüberstreuen.

Rhabarber-Tiramisu im Glas mit Erdbeeren



Zutaten

Für die Rhabarber-Füllung:

| | |
|----------|-----------------------|
| 400 g | Rhabarber |
| 250 g | Erdbeeren |
| 1 Pck. | Bourbon-Vanillezucker |
| 1 EL | Zucker |
| 2 1/2 EL | Amaretto |

Für die Creme:

| | |
|---------|---------------------------|
| 180 g | Löffelbiskuits |
| 3 | Eigelb |
| 100 g | Puderzucker |
| 1 Prise | Salz |
| 350 g | Mascarpone |
| 350 g | Magerquark |
| etwas | Kakaopulver zum Bestreuen |
| 4 | Erdbeeren halbiert |

Zubereitung

Acht Dessertgläser à 200ml bereitstellen. Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, 8 Erdbeeren zum Dekorieren beiseite legen. Restliche Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.

Rhabarber mit Vanille-Zucker, Zucker, Amaretto und 2 EL Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ca. 7-8 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Erdbeerstücke zugeben und 1 weitere Minute köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen.

Für die Creme Löffelbiskuits in Gläser-Breite schneiden und die Hälfte auf acht Gläser verteilen. Eigelb mit Puderzucker und Salz schaumig schlagen. Mascarpone vorsichtig mit einem Schneebesen unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

Die Hälfte des Fruchtpürees auf die Löffelbiskuits verteilen und glatt streichen. Die Hälfte der Creme darauf spritzen. Restliche Löffelbiskuits darauf geben und etwas andrücken. Restliches Fruchtpüree darauf verteilen. Übrige Creme darauf spritzen, so dass am Schluss eine kleine Kuppel entsteht. Für min. 60 Minuten Kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren das Tiramisu mit etwas Kakaopulver bestäuben und nach Belieben mit halbierten Erdbeeren garnieren.

Einkaufsliste:

Gemüse/Salat

| | |
|--------|-------------------------|
| 3 kg | weißer Spargel |
| 1,4 kg | Rhabarber |
| 250 g | Erdbeeren |
| 8 Stk. | Passionsfrüchte |
| 4 Stk. | Limetten |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1,2 kg | Mangold oder Krautstiel |
| 2 Bund | Koriander |

Molki

| | |
|--------|------------|
| 200 g | Butter |
| 100 ml | Rahm |
| 60 g | Frischkäse |
| 350 g | Mascarpone |
| 350 g | Magerquark |
| 3 | Eier |

Metzgerei/Fisch

| | |
|---------|---|
| 40 Stk. | Crevettenschwänze (ca. 600 g) |
| 1,2 kg | geschnetzeltes Rindfleisch (à la minute) |
| 200 g | Fisch für Beat (anstelle der Crevettenschwänze) |

Diverses

| | |
|-----------|-----------------------|
| 240 g | Basmati Reis |
| 180 g | Löffelbiskuits |
| 30 g | Mehl |
| | Muskatnuss |
| 300 g | Zucker |
| 2 EL | Vanillezucker |
| 1 Scheibe | Weissbrot |
| 4-5 | Backpapiere |
| 5 EL | Erdnussöl |
| 2 EL | Maizena |
| 4 dl | Gemüsebouillon |
| 5 dl | Kokosmilch |
| 1 Pck. | Bourbon-Vanillezucker |
| 2 1/2 EL | Amaretto |
| 100 g | Puderzucker |

etwas

Kakaopulver