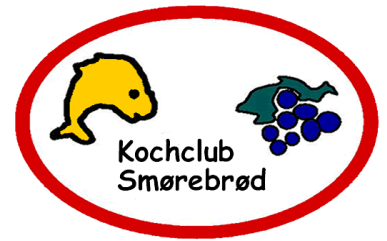


Smørebrød, Menü Mai 2024

Thomas Müller



Drei Zeitgenossen



Spargelsuppe mit Bärlauch und Käse

Kräuterravioli mit Zitronenbutter

**Wraps mit Sous-Vide gegarten Rippchen und Rhabarber-
Barbecue-Sauce**

Leichtes Rhabarbertiramisu

Wein:

- Weisswein
 - ...

- Rotwein
 - ...

Das Rezept ist für 8 Personen ausgelegt.

Spargelsuppe mit Bärlauch und Käse

Wenn Bärlauch auf Spargeln trifft, ergibt das die perfekte Suppe für den Frühling.

Zutaten

500 g	weisse Spargeln
500 g	grüne Spargeln
18 dl	Wasser
Salz	
4	Schalotten
200 g	Sbrinz AOP
30 g	Bärlauch
2	Esslöffel Butter
50 g	Weizengriess
4 dl	Rahm
4 Teelöffel	Zitronensaft
1 ½ dl	Limoncello
Pfeffer aus der Mühle	
frisch geriebene Muskatnuss	



Zubereitung

Die weissen Spargeln schälen und um etwa 3 cm kürzen. Die grünen Spargeln ungeschält um 2–3 cm kürzen. Dicke Spargelstangen eventuell längs bis unterhalb der Spitze halbieren. Die Stangen getrennt in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, Spargelspitzen beiseitelegen.

In einer Pfanne das Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die weissen Spargeln darin 2 Minuten kochen lassen. Dann die grünen Spargeln mit den weissen Spargelspitzen beifügen und alles 1 weitere Minute kochen. Zuletzt die grünen Spargelspitzen beifügen und alles nochmals 1 Minute kochen. Die Spargeln abgiessen, dabei den Garsud auffangen.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Den Sbrinz fein reiben. Den Bärlauch waschen, trockenschütteln und fein hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Den Griess beifügen und unter Rühren kurz mitdünsten. Den Spargelsud beifügen, aufkochen und alles offen etwa 10 Minuten leise kochen lassen.

Kräuter-Ravioli

Zutaten

Teig:

375 g	Mehl
1 Teelöffel	Salz
3	Eier

Füllung:

350 g	Ricotta
2	Knoblauchzehe, gepresst
6 EL	glattblättrige Petersilie, gehackt
1 1/2 EL	Zitronenthymian, gezupft
1 1/2 EL	Zitronen-Ölivenöl
9 EL	Sbrinz AOP, gerieben
2	Tomate, entkernt, in Würfeln
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

1 Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Eier und Crème fraîche hineingeben, zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 Füllung: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.

3 Teig auf wenig Mehl 1–2 mm dick rechteckig auswallen, halbieren. Auf einer Teighälfte teelöffelgrosse Häufchen Füllung im Abstand von 4 cm verteilen. Teigblätter und Zwischenräume mit Eiweiss bestreichen. Zweite Teighälfte darauflegen, Ränder und Zwischenräume gut andrücken. Mit Teigrädchen in Quadrate schneiden, auf die vorbereiteten Bleche legen. Mit Eigelb bestreichen. Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4 Beide Bleche miteinander im auf 180 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen.

Wraps mit Sous-Vide gegarten Rippchen und Rhabarber-Barbecue-Sauce

Zutaten

Rippchen sous-vide:

2 kg Rippchen vom Schwein
(sous-vide bei 65°, 24 Stunden)

Barbecue Sauce mit Rhabarber:

300 g Rhabarber
420 g passierte Tomaten
30 g mildes Olivenöl
200 g Apfelessig
240 g brauner Zucker
1 rote Zwiebel
6 Knoblauchzehen
3 cm frischer Ingwer
1/2 TL Zimt
1/4 TL Muskatnuss, gemahlen
1/2 TL Senfsamen
1/2 TL Cayenne-Pfeffer
1/2 TL Pimenton de la Vera
2 EL Worcester-Sauce
1 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer

zum Anrichten:

1 Kopfsalat
4 Karotten
Mayonnaise
Eingelegte Zwiebeln

Wraps:

500 g Weizenmehl
300 g Wasser
2 TL Salz
1 TL Kurkuma (wer mag)



Zubereitung

Barbecue Sauce mit Rhabarber:

Den Rhabarber waschen, schälen und in etwa 1cm-große Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Beides im Öl glasig anschwitzen. Währenddessen den Ingwer reiben. Mit den den Gewürzen zur Zwiebel und dem Knoblauch geben und weitere 1-2 Minuten rösten. Passierte Tomaten, Rhabarber, Apfelessig, braunen Zucker, Worcester-Sauce sowie das Salz und den Pfeffer dazugeben, aufkochen und bei reduzierter Hitze etwa 20 Minuten einkochen. Alles in einem Hochleistungsmixer fein pürieren, final abschmecken und in sterile Gläser abfüllen.

Rippchen sous-vide:

Die Rippchen sind vorgängig sous-vide gegart. Dazu habe ich sie mit einem Rub rundherum eingerieben, vakuumiert und 24 Stunden bei 65 °C gegart. Die austretende Flüssigkeit im Beutel habe ich aufgefangen und zu einer dicken, würzigen Sauce reduziert. Diese Reduktion verwendet ihr nun zusammen mit den Rippchen.

Die sous-vide gegarten Rippchen von beiden Seiten knusprig anbraten und mit der beigefügten Reduktion lackieren. Nach ein paar mehr Minuten auf der indirekten Zone kommen sie direkt auf den Teller, Die Rippchen von den Knochen lösen und etwas zerkleinern. Mit der Rhabarber-Barbecue-Sauce vermischen.

Die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Kopfsalat waschen und in mundgerechte Stücke teilen. Die eingelegten Zwiebeln in dünne Streifen schneiden.

Den Wrap-Teig in acht gleich große Kugeln teilen. Nun mit einem Nudelholz zu sehr dünnen, runden Fladen ausrollen. Eine Pfanne heiß werden lassen und die Wraps trocken ausbacken, dabei einmal wenden. Nicht verbrennen lassen!

In die Mitte eines jeden Wraps Rippchen legen, mit Mayonnaise, eingelegten Zwiebeln, Karotten und Salat belegen.

¹⁾ Den unteren Teil der Wraps über die Füllung schlagen, so dass eine kleine Tasche entsteht. Dann die rechte und linke Seite der Wraps einschlagen, den Wrap um 90° drehen und fest einrollen. Sofort servieren.

¹⁾ *Das Falten will etwas geübt sein: dafür klappe zunächst den unteren Teil des Wraps über die Füllung. Dann schlage die rechte und linke Seite ein, drehe den Wrap um 90° und rolle ihn fest zusammen.*

Leichtes Rhabarbertiramisu

Es ist Rhabarbersaison und das will voll und ganz auskosten werden!

Zutaten

Für den Rhabarber:

1500 g	Rhabarber
5 EL	Ahornsirup
2,50	Prise gemahlener Ingwer
2,50	Stück Zitronenschale

Löffelbiskuits:

ca. 30 Stk. Löffelbiskuits

Quarkcreme:

950 g	Magerquark
500 g	Joghurt
5 EL	Limoncello
5 EL	Honig
3 dl	Halbrahm (Tipp: 20 Minuten in den Tiefkühler stellen)
2,50	Vanilleschote

wenige Pistazien

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Rhabarber putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Ahornsirup, dem gemahlene Ingwer und der Zitronenschale in einer Auflaufform vermengen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen bis der Rhabarber ganz weich ist. Herausnehmen und komplett auskühlen lassen.

Den Magerquark mit dem Limoncello, dem Honig und dem Joghurt cremig rühren. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Nun etwa 2 EL Quarkmasse auf vier Gläser aufteilen. Den abgekühlten Rhabarber ca. 2 cm hoch darauf schichten und darauf ein paar zerbröselte Löffelbiskuits geben. Nochmals mit einer Schicht Quark abschließen, etwas Rhabarber obenauf geben und das Tiramisu mit gehackten Pistazien bestreuen.

Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

