

**Menu und Kochrezepte**

**Kochabend vom 27.04.2004**

Thema: **Primavera**

**Menu:**

- Crostini mit Bärlauchbutter
- Feta-Bärlauch-Bällchen
- Spargel-Chüsseli
- Kaninchen Modeneser-Art  
Pikante Quark-Gnocchi, frisches Gemüse im Dampf gegart
- Erdbeerterrine mit Schoggi-Mini-Muffins

Rezepte von: **Madeleine Blumer**

**Mengen:**

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen;  
bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

\* \* \* \* \*

**Crostini mit Bärlauchbutter**

Backofengrill vorheizen

für ca. 12 Stück

30g Bärlauch

100 g weiche Butter

Salz, Pfeffer

½ abgeriebene Zitronenschale

Baguettebrot

waschen, trocknen und fein schneiden.

alles zusammen mit dem Bärlauch vermischen.

in Scheiben schneiden und die Bärlauchbutter darauf verteilen. Unter dem Grill 5 - 7 Min. überbacken. Crostini heiß servieren.

### **Feta-Bärlauch-Bällchen**

150 g Fetakäse  
15 - 20 Bärlauchblätter  
1 - 2 Eßlöffel Olivenöl  
Pfeffer  
Cherry-Tomaten

mit einer Gabel zerdrücken.  
fein hacken, begeben.  
dazumischen und zu einer elastischen Masse  
verarbeiten, Kugeln formen.  
waschen, evt. halbieren und die Fetakugeln mit  
einem Zahnstocher darauf fixieren.

### **Spargel-Chüsseli**

Backofen auf 200° vorheizen

2 rechteckige Blätterteige

1 Ei

500 g weiße Spargel

1 Bund Kerbel

1 Schalotte oder kleine Zwiebel

10 g Butter

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

1 dl Weißwein

1,5 dl Rahm

1 Teelöffel Aceto Balsamico

ausgewallt auf dem Papier je in 8 -10 Rechtecke schneiden.  
verquirlen und die Rechtecke bestreichen und mit einer Gabel verzieren. Etwa 20 Min. backen, leicht auskühlen lassen und die Chüsseli mit einem Brotmesser halbieren, so daß Boden und Deckel entstehen.  
rüsten und je nach Dicke längs halbieren oder vierteln und in 4 cm lange Stücke schneiden.  
hacken und beiseite stellen.  
fein hacken.  
schmelzen, Schalotte darin dämpfen, Spargel begeben und mitdämpfen.  
Gemüse würzen.  
ablöschen und zugedeckt knapp gar kochen .  
begeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.  
zum Abschmecken, Kerbel darunter mischen und auf heißem Teller zwischen Boden und Blätterteigdeckel anrichten.

### **Kaninchen Modeneser Art**

1,2 kg Kaninchenschenkel

oder -stücke

Erdnußöl oder Bratbutter

Salz, Pfeffer

2 - 3 Knoblauchzehen

1 Eßlöffel Tomatenpüree

1 dl Aceto balsamico rosso

4 dl Kalbsfond (aus Konzentrat)

½ Bund Majoran

Maizena rapide

erhitzen und Kaninchen rundum scharf anbraten.  
Fleisch würzen  
dazupressen  
begeben und kurz mitbraten.  
ablöschen und fast ganz einkochen lassen.  
begeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Min. schmoren lassen.  
Blätter fein schneiden. Kurz vor dem Servieren abgedeckt die Sauce einkochen lassen.  
evt. die Sauce noch etwas binden. Am Schluß die Majoranblättli zufügen und anrichten.

***Gnocchi di Pietro***

250 g Ricotta  
175 g Parmesan gerieben  
50 g Mehl  
Pfeffer frisch gemahlen



gut mischen und mindesten 12 Stunden im  
Kühlschrank ruhen lassen.

Salzwasser mit wenig Öl

vors Kochen bringen, aus dem Teig klein  
Kugeln formen oder mit einem Teelöffel  
abstechen und ins Wasser gleiten lassen.  
(Wasser darf nie kochen).

Sobald die Gnocchi obenauf schwimmen,  
sorgfältig herausheben und auf eine vorge-  
wärmte Platte anrichten.

Bärlauch oder Salbeiblätter  
(Menge nach Gutdünken)  
Butter

in feine Streifen schneiden und mit Butter oder  
Olivenöl knusprig braten.

schmelzen bis er leicht braun ist und mit dem  
Bärlauch oder Salbei über die Gnocchi anrich-  
ten. Evt. noch frisch geriebenen Parmesan da-  
rüber geben.

***Frisches Gemüse***

4 - 500g Gemüse je nach Angebot  
(z.B. Rübli mit Kraut, Kohlrabi etc.)  
wenig Salz

rüsten und ganz oder in großen Stücken auf  
dem Gitter im Dampf knapp weichgaren.  
über das Gemüse geben und nature zum  
Hauptgang servieren oder auf dem Teller dazu  
anrichten.

**Erdbeerterriner mit Schoggi-Mini-Muffins**

***Erdbeerterriner***

500 g Erdbeeren  
2 Eßlöffel Kirsch  
3 Eßlöffel Orangensaft  
50 g Puderzucker  
4 Blatt Gelatine



rüsten und in Stücke schneiden.

mit den Erdbeeren pürieren oder mixen.

wässern, tropfnaß in ein Pfännchen geben,  
einige Löffel Erdbeerpüree begeben und  
zusammen schmelzen, zu Püree mischen.

Eine Terrineform mit Klarsichtfolie auskleiden.  
Am besten geht dies, wenn man die Folie auf  
der einen Seite mit Wasser befeuchtet.

Die Hälfte des Erdbeerpürees einfüllen und im  
Kühlschrank etwas fest werden lassen.

250 g Crème fraîche  
50 g Puderzucker  
½ Zitrone  
3 Blatt Gelatine

Schale und Saft der Zitrone mit Crème fraîche und Puderzucker mischen.  
wässern und ebenfalls mit etwas Crème in einer Pfanne auflösen und darunter mischen.  
Sobald die Erdbeerschicht etwas fest ist, eine Crèmeschicht auffüllen, dann die restliche Erdbeermasse, danach wieder Crème. Dazwischen immer fest werden lassen, damit sich die Lagen nicht vermischen.

**Wichtig:** Die Massen, die noch nicht eingefüllt sind nicht in den Kühlschrank stellen, sonst gelieren sie!!! Die fertige Terrine mindestens 6 Stunden kühl stellen. Mit Erdbeeren, Erdbeersauce oder Schlagrahm servieren.

**Gelatine:** Viele Desserts erhalten ihre Form und „Standfestigkeit“ durch die Zugabe von Gelatine. Diese wird aus dem tierischen Eiweißstoff Kollagen gewonnen und besteht aus 84 - 90% Eiweiß, sowie 1 - 2% Mineralsalzen. Interessant zu wissen im Zusammenhang mit der BSE-Problematik: In der Schweiz hergestellte Blattgelatine wird aus Schweineschwarten gewonnen. Als Faustregel für die Verwendung von Gelatine gilt: 6 Blatt bringen 5 dl Flüssigkeit zum Gelieren. Je kälter die Masse gestellt wird, desto schneller geliert sie auch. Zudem werden die meisten Gelatinedesserts mit der Zeit immer steifer. Deshalb sollte man solche Desserts nach mehr als 12-stündiger Kühlzeit mindestens ½ Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen oder die Gelatinemenge bereits bei der Zubereitung um 1 - 2 Blatt reduzieren.

### **Schokolade-Mini-Muffins**

ergibt ca. 20 - 24 Stück oder 10 - 2 Muffins

100 g weiche Butter  
100 g Zucker  
2 Eßlöffel Kirsch  
2 Eier  
1 dl zimmerwarme Milch  
80 g Crémant-Schokolade

schaumig rühren

dazugeben unditerrühren, bis eine homogene Masse entsteht

beigeben

am Stück mit siedendem Wasser übergießen, weich werden lassen, Wasser abschütten und die Schokolade mit den anderen Zutaten vermischen.

200 g Mehl gesiebt  
½ Päckli Backpulver  
40 g Schokoladewürfeli

darunter ziehen und in gut gefettete Mini-Muffins-Förmli einfüllen, im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 16-20 Min. backen.

**Tipp:**

Mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladeglasur glasieren.