

Pikante Erdbeer-Crostini
Bärlauch-Gnocchi
Saisonsalat
Pouletwürfel mit Spargel und Eierschwämmen
Trockenreis
Savarin mit Saisonfrüchten
zum Kaffee Gebäck von Jacques aus Marokko

Pikante Erdbeer-Crostini

16 Weizencrackers, Blevita, Krustenbrötchen, Minitoasts etc.
 250g Erdbeeren

1 Esslöffel Aceto Balsamico

100g Pfefferboursin

auf eine Platte legen.

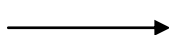
waschen, trocknen, in einem Suppenteller, ca. 100g klein schneiden und mit einer Gabel grob zerdrücken.

dazumischen. Restliche Erdbeeren, evtl. mit Grün, je nach Grösse halbieren und fächerartig einschneiden.

mit einer Gabel grob zerkrümeln und mit den zerdrückten Erdbeeren mischen. Masse auf die Crackers verteilen und mit den gefächerten Erdbeeren garnieren.



die feinere Variante mit Party-Hit-Förmli von Migros



Bärlauch-Gnocchi

1 Bund Bärlauch
(ca. 20 Blätter)

waschen, trocknen. Stiele entfernen und fein schneiden.

2 kleine Eier
250 g Ricotta

in eine Schüssel geben und verquirlen.
beigeben und vermischen.

50-70g Mehl
50g frisch geriebenen Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskat

} zugeben, Mehl je nach Eigrösse mehr oder weniger, mischen, abschmecken und in einen Spritzsack einfüllen, evtl. mit glatter Tülle. Die Masse muss formbar, aber immer noch weich sein.

Eine grosse Pfanne mit leicht kochendem Salzwasser vorbereiten und die Gnocchi direkt hineinschneiden oder ein Schnur über den Topf spannen (an den Henkeln befestigen) und die Gnocchi daran abstreifen. 2-3 Minuten ziehen lassen, mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen und mit Sauce auf sehr heisse Teller anrichten.

Sauce:

50g Kochbutter
4-5 Bärlauchblätter
wenig Salz und Pfeffer
1 roter Peperoncino

in weiter Bratpfanne erhitzen.

fein geschnitten beigeben.

dazumischen.

nach Belieben ebenfalls fein geschnitten beigeben. Die Gnocchi kurz in der Sauce wenden und auf heisse Teller anrichten.

frisch geriebener Parmesan

darüber streuen.



Pouletwürfel mit Spargel und Eierschwämmen

300g Pouletbrust Erdnussöl Salz, Pfeffer	in 1,5 cm grosse Würfel schneiden. erhitzen und Pouletwürfel gut anbraten, würzen, zugedeckt an die Wärme stellen.
1 Zwiebel 400g grüner Spargel	fein hacken rüsten, Köpfchen wegschneiden und beiseite stellen, Rest in 2 cm lange Stücke schneiden.
200g frische Eierschwämme oder 1 Glas konservierte Eierschwämme	waschen rüsten oder Flüssigkeit abschütten.
Olivenöl	erhitzen, Spargelstücke darin gar dämpfen, Achtung gut passender Deckel auflegen, evt. etwas Bouillon nachgeben, die Stücke dürfen nicht braun werden. Würzen, sobald sie knackig sind die Spargelspitzen begeben und mit- dämpfen, das Ganze ebenfalls warm stellen.
Salz, Pfeffer, wenig Curry	
Olivenöl	Zwiebel im Olivenöl dämpfen, Eierschwämme begeben, kurz mit dämpfen.
3 Esslöffel Kräuter-Essig Salz, Pfeffer	ablöschen, eindämpfen. würzen, alle vorbereiteten Zutaten in die heis- se Pfanne geben.
1,5 dl Rahm oder Saucenrahm	begeben, alles nochmals erhitzen, abschmec- ken und mit Trockenreis oder über Toastbrot servieren.



Savarin mit Saisonfrüchten

Ringform 25 cm Durchmesser / 220° Unter- und Oberhitze oder 200° Umluft

Teig:

8g Hefe
½ dl Milch

Hefe in einer Schüssel mit der Milch anrühren.

100g Mehl

dazu sieben.

1/3 Teelöffel Salz
10g Zucker
30-40g sehr weiche Butter
1 Ei

alles mischen, Teig klopfen bis er Blasen erhält.
Ringform fetten und bemehlen, Teig einfüllen
und ums Doppelte aufgehen lassen. Im vorge-
wärmten Backofen ca. 15 Min. backen.

Sirupsauce:

3 dl Wasser
80-120g Zucker
etwas Zitronenschale
1 Esslöffel Zitronensaft

zusammen aufkochen, bis sich der Zucker
gelöst hat, auskühlen.

2-3 Esslöffel Kirsch

nach Belieben beifügen.

Den gebackenen Savarin stürzen, sofort in die Form zurückgeben und noch warm
mit der Sauce tränken. Auskühlen lassen, auf Platte stürzen, mit Saisonfrüchten oder
Kompott füllen und mit Rahm garnieren.

