Kochen vom 21. Mai 2019

Spargelcrèmesuppe

Frühlings-Cassoulet mit Morchelbutter

Rhabarber-Dessert

Spargelcrèmesuppe

Zutaten für 6 Personen

1 kg weiße Spargeln, geschält (12 Stk. Spargeln)
6 Specktranchen, halbiert
6 Holzspiesschen
2 EL Butter
2 Schalotten, in Scheiben
2 Prisen Zucker
3 EL Mehl
8 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
1 EL Bratbutter

Zubereitung:

Spargelköpfe ca. 4 cm lang abschneiden, mit Speck umwickeln, auf Spiesse stecken, beiseitelegen. Restliche Spargeln in Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Spargeln und Zucker ca. 5 Min. andämpfen. Mehl beigeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Bouillon zugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen. Rahm zuzugießen, Suppe heiß werden lassen, würzen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Spiessli bei mitlerer Hitze rundum ca. 8 Min. braten (evt. zugedeckt). Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen.

Servieren: Suppe in vorgewärmte Gläser oder Tassen verteilen, Spiessli darauflegen.

Frühlings-Cassoulet mit Morchel Butter

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kalbsbraten (z.B. Schulterfilet)
100 g frische Morcheln, gut gewaschen, halbiert
1 Bund frische Bundrüebli
1 Kohlrabi, in Schnitzen
300 g frische Erbsen, ausgelöst
150 g Kefen, längs in feine Streifen geschnitten
1 Bund Radiesli, halbiert
2 dl Gemüsefond
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Öl zum Braten
½ Bund Kerbel, Blättchen abgezupft

Morchelbutter:
50 g frische Morcheln, gut gewaschen, grob gehackt
100 g Butter, weich
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
1. Das Kalbfleisch würzen. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch, bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Minuten anbraten. Erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Fleisch auf ein Blech legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

2. Braten im Backofen ca. 30 Minuten, bis die Kerntemperatur ca. 60 Grad beträgt. Fleisch herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann quer zur Faser in Tranchen schneiden.

3. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Rüebli und alle Zutaten bis und mit Morcheln ca. 5 Minuten andämpfen. Fond dazugießen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten knapp weiche köcheln, würzen. Kerbel daruntermischen, mit dem Kalbfleisch und der Morchelbutter anrichten.

Morchel Butter:
Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Morcheln ca. 10 Minuten rührbraten.
Butter schaumig rühren.
Morcheln darunterziehen, würzen.

Rhabarber-Dessert nach Fränzis Art

Zutaten für 4 Personen

500 g Rhabarber
3 EL Honig
½ Zitrone
4 Erdbeeren
8 Löffelbisquits
2 dl Rahm
175 g Vanillejoghurt
Cointreau

Zubereitung:

Kompott:
Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Mit Honig zugedeckt bei kleiner Hitze weichkochen. Vollständig auskühlen lassen. Saft abgiessen und beiseitestellen. Zitronenschale dazugeben, mischen.

Crème:
Rahm steif schlagen und mit dem Vanille-Joghurt mischen (nur drunter ziehen, nicht schlagen).

1. Löffelbiskuits zerbrechen und zuerst in die Gläser legen.
2. Mit dem bereitgestellten Saft und Cointreau beträufeln.
3. Kompott – Crème – Kompott – Crème aufschichten (Siehe Bild)
4. Mit der Erdbeere garnieren