

# Menü

Lauwarmer Ratatouillesalat  
mit Lammfilet und Parmesanchip

\*\*\*\*

Bärlauchcremesuppe mit Garnelen-Frühlingsrolle

\*\*\*\*

In Rotwein geschorte Kaninchenkeule  
mit Annakartoffel und Lauchzwiebel-Pilzragout

\*\*\*\*

Topfenknödel auf Zwetschgen-Orangeröster

# Rezepturen

## Lauwarmer Ratatouillesalat Mit Lammfilet und Parmesanchip

Lammfilet	4	Stk
Rosmarin	1	Zweig
Parmesan	80	g
Paprika rot/gelb		
Zucchini grün	300	g gesamt
Tomatenconcasse		
Zwiebel	½	Stk
Knoblauch	½	Zehe
Oliven schwarz	10	Stk
Olivenöl		
Balsamico dunkel		

### Zubereitung:

Parmesan grob reiben, in Streifen auf Backpapier streuen, in der Mikrowelle zum schmelzen bringen und im heissen Zustand über eine Flasche beugen. Das Gemüse in kleine Würfelchen schneiden. In heissem Olivenöl anschwitzen, die feingeschnittenen Zwiebeln und Knoblauch dazugben, mit Balsamico ablöschen, vom Feuer nehmen und das Concasse darunterschwenken. Lammfilet würzen, scharf anbraten und im Ofen bei 90°C ruhen lassen.

## Bärlauchcremesuppe mit Garnelen-Frühlingsrolle

Bärlauch	80 g
Zwiebelwürfel	½ Stk
Butter	20 g
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	300 ml
Mondamin	
Garnelen	4 Stk
Sesamöl	
Sojasprossen	50 g
Frühlingsrollenteig	1 Blatt

### Zubereitung

Zwiebel mit Butter glasig anschwitzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und die der Sahne dazugießen. Mit etwas Grundsuppe den gezupften Bärlauch mixen. Vor dem servieren zusammen gießen, nochmal durchkochen und mit Mondamin binden. Garnelen schälen, entdarmen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Mit etwas Sesamöl die Sojasprossen rösten, die Garnelen kurz mitschwenken und auf einem Blech auskühlen. Das Frühlingsrollenblatt mit Eiweiss bestreichen und mit Füllung einrollen. Gold-gelb braten und in gleichmäßige Stücke schneiden.

## In Rotwein geschorte Kaninchenkeule Mit Annakartoffel und Lauchzwiebel-Pilzragout

Kaninchenkeule	4 Stk
helles Röstgemüse	80 g
Rotwein	400 ml
Salz, Pfeffer, Thymian, Koriander, Liebstöckel	
Mondamin	
Butter	50 g
Kartoffeln geschält	400 g
Butter geklärt	150 g
Lauchzwiebeln	8 Stk
Pilze	200 g
Butter	25 g

### Zubereitung:

Röstgemüse anschwitzen, mit Rotwein ablöschen. Die Kräuter in den Sud legen und die gewürzten Kaninchenkeulen anbraten, dazulegen und mit Wasser bedecken. Zugedeckt weichschmoren bis sich die Knochen lösen. Den Kräutersud passieren und gegebenenfalls reduzieren. Mit etwas Mondamin binden und mit Butter aufmontieren.

Kartoffeln in Scheiben schneiden, würzen, in gebutterte Form einschichten, mit geklärter Butter aufgießen und im Ofen garen. Etwas abkühlen lassen, stürzen und portionieren. Lauchzwiebeln und Pilze in gleichmäßige Stücke schneiden. In heißer Bratpfanne mit etwas Öl anschwitzen, Butter einrühren und abschmecken.

## Topfenknödel auf Zwetschgen-Orangenröster

Quark	250 g
Zucker	3 El
Brösel	4 El
Eier	1 Stk
Zitronenabrieb	
Zwetschgen	400 g
Zucker	150 g
Sternanis	
Orangen in Filets	1 Stk
Mandelsplitter geröstet	1 El

### Zubereitung

Quark, Zucker und Abrieb in einer Schüssel mit Brösel mischen, die Eier in die gut durchgerührte Masse einarbeiten. Knödel formen und in mildem Salzwasser abkochen.

Die Zwetschgen auf Backblech verteilen, mit Zucker bestreuen, Sternanis dazulegen und im Ofen garen. Beim Anrichten mit Orangenfilets und Mandelsplitter garnieren.