

Jubiläums Menü à la NetDescribe

Menü

- **Zucchinisuppe mit Parmesan Chip**
- **Kalbsbraten mit Böhnchen und Butterspätzle**
- **Feldsalat mit Birne und Walnuss Essig**
- **Osterlämmchen mit Vanilleeis und heißen Himbeeren**

Rezepte

Suppe:

Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln, 1 normal große Kartoffel klein schneiden, 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel darin anschwitzen. Mit ½ L Hühnerbrühe oder Geflügelfond aufgießen. 10 Minuten köcheln. Währenddessen 2 bis 3 Zucchini, je nach Größe, würfeln und zur Suppe geben. Erneut 10 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine "Häufchen" machen. Ca. 6-8 Minuten goldgelb backen. ½ Becher Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat und einen Spritzer Zitrone in die Suppe geben. Alles fein pürieren. In einer Schüssel anrichten, ein paar gute Tropfen Olivenöl zugeben, 1-2 Parmesan Chips hinzufügen und ein paar Chiliflocken darüber streuen.

Kalbsbraten:

Ofen auf 180 Grad vorheizen (Ober- / Unterhitze). Ca. 1,3 kg Kalbsnuss mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Paprika rundum kräftig würzen. 1 Zwiebel, 1 Bund Suppengrün, sowie eine Tomate klein schneiden. In einem Bräter Öl oder Butterschmalz erhitzen. 500 ml Rinderbrühe oder -Fond bereitstellen. Fleisch rundum scharf anbraten, Gemüse zufügen, ebenfalls scharf anbraten, kurz noch einen Teelöffel Tomatenmark mit anschwitzen. Nun einen Schuß Weißwein zufügen und einkochen lassen. Danach mit der Hälfte der Brühe aufgießen und zugedeckt im Ofen ca 1,5 Stunden garen, zwischendurch immer wieder die restliche Brühe angießen. Zum Schluss, Fleisch warm stellen, die Soße durch ein Sieb passieren, mit etwas Stärke binden, sowie mit einem guten Schuss Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Senf nach Belieben abschmecken. Fleisch in Scheiben mit der Soße servieren.

Spätzle:

400g Mehl, 4 Eier, 1 TL Salz, ca 200ml Wasser. Alles mit den Rührstäben einer Küchenmaschine oder Rührgerät zu einem zähen Teig verarbeiten, der Blasen wirft. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Teig über eine Spätzlereibe portionsweise in das Kochende Wasser reiben. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel abschöpfen und kurz abschrecken. Wenn alle fertig sind, Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle in der Butterpfanne kurz wieder erwärmen, ggf. nochmal salzen.

Bohnen:

400 g Schnittbohnen in Stücke schneiden und in 300 ml Brühe ca. 4 Minuten kochen, dann abgießen und die Brühe auffangen. In einem Topf Butter erhitzen, ½ Zwiebel klein schneiden und andünsten, 1 EL Mehl mit anschwitzen. Nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen die aufgefangene Brühe zugeben, mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen und ein paar Minuten aufkochen, dann die Bohnen wieder zugeben und erwärmen.

Salat:

Feldsalat gut waschen und abtropfen lassen. 2 kleine Birnen schälen und in Spalten schneiden. Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, weißem Balsamico, Honig, Senf und einem Schuß Walnussessig eine ausgewogene Vinaigrette herstellen, mit dem Feldsalat vermischen und anrichten. Oben warme Birnenspalten darauf betten. Auf Wunsch Parmesan darüber streuen.

Nachtisch: Osterlamm

2 Eier trennen, Eiweiß mit 55 g Zucker steif schlagen, Eigelb mit 55 g Zucker, 120 g Butter, 1 Päckchen Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. 160 g Mehl und ein TL Backpulver zufügen. Eischnee unterheben. Den Teig in eine gefettete Lamm-Backform geben und bei 180 Grad ca 45 Minuten backen. Mit einer Kugel Vanilleeis und heißen Himbeeren oder Schokosoße anrichten.

GUTEN APPETIT!