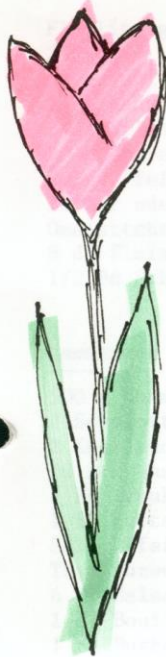




CKM
Eulach-Chuchi
Winterthur

Chochete vom 03. Mai 1988



Ruedi Schär

Frühlingsmenü

Milkenröschen auf Spargelsalat

Consommé mit Chäsflädli

Lammstauté mit Balsamico-Essig
und Thymian, serviert mit gewürzkartoffeln

Erdbeeren in Weisswein

Milkenröschen auf Spargelsalat

400 g Herzmilken
500 g grüne Spargeln
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
Mehl
1 EL Butter
1 Kerbelsträusschen
Für die Sauce:
1 EL Weissweinessig
2 EL Erdnuss- oder
Sonnenblumenoel
1 EL Bouillon
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle

Milken während mindestens 6 Stunden in kaltem Wasser wässern, wobei sie besonders schön weiss werden, wenn ein feiner Wasserstrahl ununterbrochen über die Milken läuft. Von den Milken sämtliche Häutchen und harten Teile ablösen und die Milken aus den Häutchen schälen, von denen sie zusammengehalten werden. Die Spargelspitzen in ca. 15 cm lange Stücke schneiden (mit den Resten lässt sich gut eine Spargelcremesuppe zubereiten) und in kochendem Salzwasser auf den Punkt kochen. Bei frisch gestochenem Spargel dauert dies ca. 5 Minuten. Spargel anschliessend aus dem Wasser auf ein Tuch zum Abtropfen legen und dekorativ auf Teller verteilen. Die Milkenröschen, die zuvor auf einem Küchenpapier getrocknet wurden, vorsichtig mit Salz und wenig weissem Pfeffer würzen, durch Mehl ziehen, überschüssiges Mehl abklopfen und in der aufschäumenden Butter bei mittlerer Hitze goldbraun und gar braten. Aus den Zutaten für die Sauce eine Vinaigrette rühren. Die Spargelspitzen damit überziehen, mit gezupften Kerbelblättchen bestreuen und die Milkenröschen dazulegen.

Consommé mit Chäsflädli

Flädliteig:

2 Eier
50 g Mehl
1 EL Rahm
1 dl Milch
30 g Greyerzer, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Butter oder Oel zum Backen der Omelettchen
8 dl Fleischbouillon
1/2 Bd Schnittlauch, gehackt

Sämtliche Zutaten für den Flädliteig zusammen vermischen und 15 Minuten ruhen lassen. In der Butter oder im Oel dünne Omelettchen backen und auf einem Teller aufschichten. Anschliessend jedes Omelettchen satt satt aufrollen und in Scheiben schneiden. In vorgewärmte Suppenteller legen und mit der heissen Bouillon sorgfältig übergiessen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Lammsauté

500 g Lammrückenfleisch
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g Frühstücksspeck
1 EL Traubenkernöl
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Thymianzweiglein,
4 EL Balsamico-Essig
1 dl Bouillon (oder Fond)
1 EL Butter

Die Rückenfilets in kleine Médailles von ca. 1 cm dicke schneiden. Schalotten, Knoblauch und Frühstücksspeck in allerfeinste Würfelchen schneiden. Die Médailles mit Salz, Pfeffer, einer Spur Paprika und Curry vorsichtig mit den feingewürfelten Schalotten, Knoblauch und Speck sowie Thymianzweiglein in einer möglichst weiten Bratpfanne in der Butter-Oel-Mischung bei grosser Hitze auf allen Seiten goldbraun sautieren. Unter Umständen ist es ratsamer, die Médailles in zwei Etappen zu braten, damit die Hitze nicht absinken und der Fleischsaft nicht austreten kann. Balsamico-Essig zufügen und bei noch immer grosser Hitze völlig einreduzieren lassen, so dass nur sein köstliches Aroma zurückbleibt. Das Fleisch anschliessend auf heisse Teller verteilen. Den Bratsatz mit Bouillon (oder Fond) auflösen. Gleichzeitig in einem Eierpfännchen die Butter nussbraun erhitzen, zum Bratfond geben und alles über das Fleisch verteilen. Die Thymianzweiglein dekorativ dazulegen.

Gewürzkartoffeln

1 kg Kartoffeln (Bintje)
Margarine
4 Salbeiblätter
1 Rosmarinzweiglein
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln in gleichmässige Würfel teilen. Abtrocknen. In der Pfanne mit Margarine hellbraun anbraten und salzen. Gratinform in den vorgewärmten Ofen schieben und die Kartoffeln darin weich werden lassen. Alle Kräuter sehr fein hacken und die Knoblauchzehen pressen. Kräuter und Knoblauch mit Pfeffer mischen und die Kartoffeln mit dieser Gewürzmischung vor dem Servieren vermischen.

Erdbeeren in Weisswein

500 g vollreife Erdbeeren
4 EL Zucker
Schale und Saft von 1/2 Zitrone
ca. 4 dl Weisswein

Wichtig bei diesem erfrischenden Dessert ist, dass es so kalt wie nur möglich serviert wird. Besonders gut schmeckt es, wenn man es mit den kleinen Monatserdbeeren zubereitet. Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und rüsten. In Viertel oder Achtel schneiden. In vier Gläser schichten und dabei mit dem Zucker bestreuen. Von der Zitrone etwa 1/4 der Schale dünn abschälen (nur das Gelbe - das Weisses schmeckt bitter !) und in allerfeinste Streifen schneiden. Den Saft von 1/2 Zitrone auspressen und diesen über die Erdbeeren träufeln. Je mit etwas Schale bestreuen. Jedes Glas mit Dreiviertel m. Weisswein auffüllen u. min. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.