

Bärlauchsuppe mit Croutons

5	dl	Wasser
3	dl	Rahm
1		Strauss Bärlauch
		Bouillon
		Pfeffer
		Gewürze

Wasser mit fein gehacktem Bärlauch aufkochen, pürieren (mixen), Bouillon und Gewürze begeben, vom Herd nehmen, Rahm begeben und abschmecken.

Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und Landrauschinken

600 g Spargeln
200 g Landrauschinken

Sauce Hollandaise:

½ dl Weisswein
½ dl Bouillon
4 Schalotten
2 – 3 weisse Pfefferkörner
3 Eigelb
80 g Margarine oder Butter
Dill oder Estragon
Salz
Zitronensaft

Weisswein und Bouillon mit Schalotten, Dill oder Estragon und zerdrückten Pfefferkörnern bis auf 2 EL einkochen, in eine dünnwandige Schüssel absieben, etwas auskühlen. Eigelb begeben, verrühren. Dann im heissen Wasserbad so lange rühren, bis die Sauce dicklich ist. Pfanne vom Feuer nehmen, kalte Margarine oder Butter portionenweise begeben. Aus dem Wasserbad nehmen, würzen, kurziterrühren und sofort servieren.

Geschmortes „Gitzi“

2-3 EL	Olivenöl
1.2 kg	Gitzifleisch
	Pfeffer
	Salz
1.5 dl	Rotwein
4-5 EL	Olivenöl
	gehackter Rosmarin
3-4	Knoblauchzehen
8	Sardellenfilets
	wenig Gemüsebrühe

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.
Das Fleisch im Bräter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wein beträufeln.
Bei 180° ca. 60 Minuten im Ofen schmoren. Häufig mit Flüssigkeit beträufeln, damit das Fleisch nicht austrocknet.

Aus Olivenöl, Rosmarin, gepressten Knoblauchzehen und Sardellen eine Paste rühren, mit etwas Gemüsebrühe verdünnen. Die Fleischstücke etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Paste bestreichen, fertig schmoren.

Rhabarber-Soufflé

400	g	rosa Rhabarber	Rhabarber waschen, Häutchen abziehen und die Stängel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Den Zucker mit dem Zitronensaft bei mittlerer Hitze schmelzen, Rhabarber zufügen und kurz durchschwenken - der Rhabarber soll weich, aber nicht matschig sein.
100	g	Zucker	
1	EL	Zitronensaft	
4		Souffléförmchen	
		Butter	Die Förmchen mit weicher Butter auspinseln und mit Zucker austreuen, kaltstellen.
		Zucker	
3		Eigelb	Eigelb sowie Zucker mit dem Schneebesen im Rührwerk hell und schaumig schlagen, Zitronensaft und das Abgeriebene beifügen.
60	g	Zucker	
1	EL	Zitronensaft + abgeriebene Schale	
4		Eiweiss	Eiweiss steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen.
40	g	Zucker	

Ein Drittel der Eiweissmasse vorsichtig unter die Zucker-Eigelb-Masse ziehen und erst dann das restliche Eiweiss sorgfältig unterheben. Den gekochten Rhabarber in die Förmchen verteilen, Soufflémasse drei Viertel hoch in die Förmchen füllen, Oberfläche glattstreichen und mit dem Daumen die restliche Butter-Zucker-Mischung am Rand der Förmchen lösen, damit das Soufflé besser aufgehen kann. Die Förmchen in die Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens schieben und während ca. 14 – 15 Minuten backen. Anschliessend mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.