

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GRÜNE - WEISSE SPARGELN IM SPECK ODER ROHSCHINKEN MANTEL

Zutaten Spargeln:

1 Bund	Spargeln grün oder Weiss (die weissen müssen zusätzlich gegart/gekocht werden)
8-16 Tr.	Speck oder Rohschinken
Etwas	Öl

ZUBEREITUNG:

Schneiden Sie die Enden der grünen Spargeln ca. 1-2cm ab und umhüllen 3-4Stück mit 1-2 Specktranchen. Verfahren Sie mit den restlichen ebenso.

Die Spargeln werden dann auf ein mit Backpapier versehenes Backblech gelegt und mit Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer gewürzt/bestreut. Backen Sie diese bei ca. 200-210° C im Backofen bis der Speck braun und die Spargeln al Dente sind. Den Lachs können Sie kurz vor Ende auch noch in den Backofen schieben – so dass dieser wieder erwärmt wird.

ZABAGLIONE MIT KRÄUTERN

Zutaten Zabaglione:

½ Bund	ausgewählte Kräuter verwenden wie: Rosmarin, Thymian, Salbei usw.
8 EL	Weisswein / Prosecco ODER auch Rotwein (z.B. Süsser Rotwein Italien)
2 Stk	Eier
2 Stk	Eigelbe
2 EL	Honig

ZUBEREITUNG:

Für die Zabaglione sämtliche Zutaten in einer Schüssel über dem heissen Wasserbad luftig aufschlagen. Vorsicht – die Zabaglione darf nicht zu heiss werden, sonst gerinnen die Eier.

KARTOFFELSTOCK

ZUTATEN:

4 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
1 Lit	Milch
500 g	Butter
etwas	Salz, Muskat, Pfeffer
1 Stück	Knoblauchzehen, fein geschnitten und in der Bratpfanne geröstet

ZUBEREITUNG:

Für den Kartoffelstock – die Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in große Stücke schneiden. Im Salzwasser ca. 20 – 25 Minuten kochen. Das Wasser abgießen.

Knoblauchzehen fein schneiden und in der Bratpfanne rösten. Die Pfanne nochmals auf die warme Platte stellen, abdecken, Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind.

Milch und Butter erwärmen und die Kartoffeln dazupassieren. Auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiß ist. Mit wenig Salz und Muskat abschmecken. Ganz am Schluss die gerösteten Knoblauchscheiben begeben. Etwas Sahne um zu verfeinern wäre auch super 😊.