



Maîtres Queux Bremgarten

Kochen vom 29. April 2022

Frühlingszeit

Salat von Spargeln mit Rucola,
Mozzarella und Croûtons

Kalbshaxen an Gemüse-Rotwein-Jus
mit Safran-Risotto

Mango-Limetten-Trifle

Christian Hürlimann, Jürg Scheller, Hugo Schmid, Jürgen Strasser

Salat von Spargeln mit Rucola, Mozzarella und Croûtons

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 8 Spargeln weiss
- 8 Spargeln grün
- Salz
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1/2 Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Butter
- 50 g Rucola
- 1 Teelöffel Senf grob, scharf
- 2 Teelöffel Honig
- 4 Esslöffel Essig
- 2 Esslöffel Rapsöl
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Mozzarellaperlen ersatzweise Mozzarellakugeln

ZUBEREITUNG

1

Beide Spargelsorten um etwa 3 cm kürzen. Die weissen Spargeln schälen, die grünen Spargeln nur wenn nötig am hinteren Ende schälen. Die Spargeln im Dampf oder in Salzwasser bissfest garen; dabei beachten, dass weisse und grüne Spargeln nicht die gleiche Garzeit haben. Auskühlen lassen.

2

Das Toastbrot entrinden und in feine Würfelchen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

3

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Den Knoblauch und die Brotwürfelchen beifügen und goldbraun rösten.

4

Den Rucola waschen und gut abtropfen lassen.

5

Für die Sauce Senf, Honig, Essig und Rapsöl mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

6

Die Spargeln mit der Sauce mischen und dekorativ auf Tellern anrichten. Etwas Rucola darüber verteilen und mit Mozzarellakugeln sowie Croûtons bestreuen. Sofort servieren.

Kalbshaxen an Gemüse-Rotwein-Jus mit Safran-Risotto

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 4 Zweige Stangensellerie
- 4 Rüebli mittelgross
- 1 Schalotte
- 4 Kalbshaxen
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 dl Rotwein
- 2 dl Fleischbouillon
- 1 Bund Petersilie glattblättrig
- 2 Zweige Rosmarin
- 400 g Dosentomaten

ZUBEREITUNG

1

Stangensellerie und Rüebli rüsten und in etwa ½ cm grosse Würfelchen schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken.

2

Die Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter oder Schmortopf das Olivenöl erhitzen und die Haxen auf beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

3

Im Bratensatz Schalotte, Stangensellerie und Rüebli anrösten. Rotwein und Bouillon dazugiessen und aufkochen. Die Kalbshaxen wieder beifügen und alles zugedeckt auf kleinem bis mittlerem Feuer 45 Minuten schmoren lassen.

4

Inzwischen die Petersilienblätter und die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.

5

Nach 45 Minuten Schmorzeit die gehackten Kräuter sowie die Pelatitomaten samt Saft beifügen. Die Kalbshaxen weitere 45 Minuten schmoren lassen; das Fleisch soll so weich sein, dass es sich vom Knochen zu lösen beginnt. Die Sauce am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Safran-Risotto

ZUTATEN

Für 6 Personen

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 300 g Risottoreis z.B. Arborio oder Vialone
- 2 dl Weisswein
- 7 dl Hühnerbouillon
- 2 Briefchen Safran
- 4 Esslöffel Rahm
- 30 g Butter
- 60 g Sbrinz AOP gerieben
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin goldgelb dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Unter ständigem Rühren vollständig einkochen lassen.

3

Jetzt $\frac{1}{3}$ der Bouillon sowie den Safran beifügen. Die Flüssigkeit unter Rühren vollständig vom Reis aufnehmen lassen.

4

Das zweite Drittel der Bouillon dazugiessen. Wieder vollständig einkochen lassen.

5

Den Rest der Bouillon beifügen. Den Risotto noch so lange kochen lassen, bis er nur gerade bissfest ist. Jetzt den Rahm, die Butter und den Käse unterrühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt noch 3–4 Minuten ziehen lassen. Dann sofort servieren.

Tipp: Für 3-4 Personen in $\frac{1}{2}$ Menge zubereiten. Zubereitung bis und mit Punkt 3 kann vorbereitet werden.

Mango-Limetten-Trifle

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 2 Limetten
- 4 Esslöffel Wasser heiss
- 2 Teelöffel Puderzucker (1)
- 100 g weisse Schokolade
- 360 g griechischer Joghurt
- 2 Esslöffel Puderzucker (2)
- 8 Löffelbiskuits
- 1 Mango klein
- 2 Teelöffel Puderzucker (3)

ZUBEREITUNG

1

Die Schale von 1 Limette fein abreiben. Den Saft beider Limetten auspressen.

2

2 Esslöffel Limettensaft mit dem heissen Wasser und der ersten Portion Puderzucker (1) gut verrühren. Beiseitestellen.

3

Die weisse Schokolade fein hacken. In eine Metallschüssel geben und über einem heissen – nicht kochenden – Wasserbad schmelzen lassen. Dann den Joghurt, die zweite Portion Puderzucker (2), 2 Esslöffel Limettensaft sowie die abgeriebene Limettenschale unterrühren.

4

Die Löffelbiskuits halbieren. Jeweils abwechselnd mit der Limettencreme in 4 Gläser schichten, dabei jede Lage Löffelbiskuits mit der Limettensaftmischung beträufeln. Mindestens 15 Minuten kalt stellen.

5

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Dieses mit der dritten Portion Puderzucker (3) in einen hohen Becher geben und fein pürieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

6

Vor dem Servieren das Mangopüree über die Triffles in den Gläsern verteilen.

Tipp: Etwas geriebene Limette für Deco am Schluss aufsparen.