



Kochabend vom 22. März 2023

«Frühlingsgefühle»

von Patrick Hug und Joël Ringenbach



Apéro

Birnen-Apéro-Röllchen

Vorspeise

Mozzarella mit pikanter Kräuter-Oliven-Sauce
und Champignons-Crostini

Hauptgang

Lamm an Knobli-Sauce

Dessert

Zitronen-Sorbet mit Wodka
Prussiens

Apéro

Birnen- Apéro-Röllchen



Zutaten für 4 Personen

| | |
|---------|-------------------------|
| 150 g | Frischkäse |
| 1 ½ EL | Wasser |
| 1 Prise | Salz |
| 2 | Birnen |
| 2 EL | Zitronensaft |
| 1 EL | flüssiger Honig |
| 100 g | Rohschinken in Tranchen |
| 40 g | Rucola |
| | |
| | |

Zubereitung

Frischkäse mit Wasser glattrühren, salzen. Birnen in je 8 Schnitze schneiden, entkernen, mit Zitronensaft und Honig in einer Schüssel mischen. Rohschinken mit je ca. 2 TL Frischkäsemasse bestreichen, Birnenschnitze und wenig Rucola darauf verteilen, statt einrollen.

Tipp

Fleisch mit der Frischkäsemasse bestreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen, damit die Masse beim Aufrollen nicht herausgedrückt wird.

Vorspeise

Mozzarella mit pikanter Kräuter-Oliven-Sauce und Champignons-Crostini



Zutaten für 4 Personen

| | Mozzarella |
|---------|----------------------------------|
| je 10 | schwarze und grüne Oliven |
| 1 ½ Bd. | glattblättrige Petersilie |
| 1 Bd. | Schnittlauch |
| 1 | langer, roter Peperoncino |
| | abgeriebene Schale von 1 Zitrone |
| 2 EL | Balsamico-Essig |
| 4 EL | Gemüsebouillon |
| 6 EL | Olivenöl |

| | |
|----------|---------------------------------------|
| | Salz |
| 4 | Kugeln Büffel-Mozzarella à 125 g |
| | Crostini |
| 250 g | Champignons |
| 1 kleine | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 3 EL | Olivenöl |
| | Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 1 | Baguette |

Zubereitung

Die Oliven entsteinen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Den Peperoncino entkernen, in lange Streifen und diese in kleinste Würfelchen schneiden. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben. Die Schale der Zitrone fein dazu reiben. Essig, Olivenöl und Salz beifügen und alles gut mischen.

Den Mozzarella in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und ziegelartig auf 4 Tellern oder auf einer grossen Platte anrichten. Die Kräuter-Oliven-Sauce darüber verteilen.

Für die Crostini den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Die Champignons mit feuchtem Küchenpapier abreiben, wenn nötig den Stiel zurückschneiden, dann die Pilze in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

In einer Bratpfanne 1 Esslöffel des Olivenöls erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die Hitze höherstellen, die Champignons beifügen und unter häufigem Wenden dünsten, bis sie zusammengefallen sind; ziehen sie Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Während die Champignons braten, die Enden des Baguettes abschneiden und weglegen (wird nicht verwendet). Das restliche Brot schräg in 8 Scheiben schneiden, auf der einen Seite mit dem restlichen Olivenöl (2 Esslöffel) bestreichen und mit dieser Seite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im 230 Grad heissen Ofen im oberen Drittel 3-5 Minuten goldbraun backen.

Die gebackenen Brotscheiben mit den noch warmen Champignons belegen und nach Belieben mit Rucola garnieren. Separat zum Mozzarella servieren.



Hauptspeise

Lamm an Knoblauchsauce



Zutaten für 4 Personen

| | |
|--------|------------------------------------|
| 2-3 | Knollen Knoblauch |
| 4-5 | Zweige Rosmarin |
| 1 EL | Olivenöl |
| 3 | Lamm-Hüftchen (insgesamt 600-700g) |
| 200 g | fleischige Tomaten |
| 1 EL | Butter |
| 150 ml | Weisswein |
| 150 ml | Gemüsebouillon |

| | |
|--------|---------------------------------------|
| 1 Bd. | glattblättrige Petersilie |
| 1 EL | Brandy oder Cognac |
| 3-4 EL | Olivenöl zum Anbraten |
| | Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung

Von ½ Knoblauchknolle die Zehen auslösen, schälen und fein hacken. Die restlichen Knoblauchknollen beiseitelegen. Die Nadeln der Rosmarinzweige abzupfen und so fein wie möglich hacken. Den gehackten Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mischen.

Mit einem spitzen kleinen Messer auf beiden Seiten der Lammhüftchen jeweils einige kleine Einschnitte anbringen, diese mit dem Finger leicht ausweiten und etwas Rosmarin-Knoblauch-Paste hineindrücken. Die Lammhüftchen rundum mit Salz und Pfeffer würzen und mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

Für die Sauce die Tomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Knoblauchzehen der restlichen Knoblauchknollen auslösen und schälen.

In einem kleinen Topf die Butter erhitzen. Die Tomaten mit der Hautseite nach unten hinein geben 1-1 ½ Minuten dünsten, bis sich die Haut zu lösen beginnt. Die Tomaten mit einem Löffel herausnehmen und auf einen Teller geben. Die Knoblauchzehen in die Pfanne geben und andünsten. Dann den Weisswein und die Bouillon dazugiessen, aufkochen und die Knoblauchzehen zugedeckt weich garen.

Inzwischen die Haut der Tomaten abziehen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Wenn die Knoblauchzehen weich sind, die Tomaten beifügen und den Sud auf grossem Feuer etwas zur Hälfte einkochen lassen. Am Schluss den Brandy oder Cognac beifügen und die Sauce beiseitestellen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

In einer Bratpfanne die zweite Portion Olivenöl kräftig erhitzen. Die Lammhüftchen je nach Grösse auf jeder Seite 2-3 Minuten anbraten. Dann sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde nachgaren lassen.

Am Ende der Nachgarzeit die Ofentemperatur auf 230 Grad einstellen und ab diesem Moment die Lammhüftchen in aufsteigende Hitze 6 Minuten Temperatur annehmen lassen.

Gleichzeitig die Sauce kräftig aufkochen, die Butter in Stückchen dazugeben und alles mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Petersilie beifügen und die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen.

Die Lammhüftchen aus dem Ofen nehmen, in Scheiben aufschneiden und mit der Knoblauchcreme auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu serviert man Brot, z.B. Baguette.

Dessert

Zitronen-Sorbet mit Wodka und Prussiens



Zutaten pro Person

| | |
|-------|-------------------------------|
| 1 – 2 | Kugeln bestes Zitronen-Sorbet |
| | Wodka nach Belieben |
| 1 – 2 | Prussiens |
| | |

Impressionen





