

# Frühlingsrezepte vom 9. Mai 2021



Rhabarber-Eistee  
Zucchetti-Käse-Häppchen  
Radiesli-Suppe  
Rindshohrücken mit zweierlei Radiesli  
Ofenspargel-Rollgerstensalat  
Frühlingsgratin  
Erdbeertraum

## Rhabarber-Eistee

### Zutaten

3 L Wasser  
600g roter Rhabarber in Stücke schneiden  
100g Zucker  
2 Beutel Hagenbuttertee mit Hibiskus  
4 EL Holunderblütensirup  
1 Bio Zitrone  
Pfefferminze  
Eiswürfel

### Zubereitung

Wasser mit den Rhabarbern und Zucker aufkochen, ca. 15 Min. köcheln lassen. Teebeutel begeben, Pfanne von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Krug giessen, mindestens 1 Std. kühl stellen.

Servieren: Sirup, Eiswürfel, Zitronenscheiben und Minze begeben und geniessen.

## Zucchini-Käse-Häppchen

4 PERSONEN

### Zutaten

300g	Laktosefreier Aha-Salatkäse
1	Peperoncini
1	Knoblauchzehe
4 Zweige	Thymian
400g	Zucchini
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer

### Zubereitung

Salatkäse in Würfel à ca. 1,5 cm schneiden. In eine Schüssel geben. Peperoncino nach Belieben entkernen, mit Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, zum Käse geben. Thymianblättchen dazu zupfen. Käse mit Pfeffer würzen. Zucchini mit dem Sparschäler längs in Zungen hobeln. Öl erhitzen, Zucchini portionenweise beidseitig anbraten. Je 1 Käsewürfel in 1 Zucchettizunge einwickeln.

## **Radiesli-Suppe**

4 PERSONEN

### **Suppe**

1EL	Olivenöl
1	Schalotte, in Stücken
3 Bund	Radiesli mit dem Grün, Radiesli geviertelt, 1/2 Grün beiseitegestellt
½	Gurke, geschält, entkernt, in Stücken
5dl	Gemüsebouillon
150g	Saurer Halbrahm

### **Garnieren**

	Wasser, siedend
20g	Gartenkresse, fein geschnitten Olivenöl
2	Prisen Salz
50g	Saurer Halbrahm
½ Bund	Radiesli, in Scheibchen

### **Suppe**

Öl in einer Pfanne erwärmen. Schalotte ca. 5 Min. andämpfen. Radiesli und Gurke begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt, bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Saurer Halbrahm begeben, fein pürieren.

### **Garnieren**

Beiseite gestelltes Radiesligrün ca. 30 Sek. im siedenden Wasser blanchieren, kurz in eiskaltes Wasser geben, abtropfen, fein schneiden. Kresse und Öl daruntermischen, salzen. Suppe in Schalen verteilen, Öl, saurer Halbrahm und Radiesli darauf anrichten.

## Rindshohrücken mit zweierlei Radiesli

4 PERSONEN

### Pickled Radiesli

1 Bund	Radiesli, in feinen Scheiben, Radiesligrün beiseitegestellt
½ dl	Wasser
½ dl	Apfelessig
10g	Zucker
10g	Salz
3	Pfefferkörner, zerdrückt
2 Prisen	Korianderpulver

### Radiesligrün-Pesto

1	Knoblauchzehe, gehackt
20g	geriebener Gruyère
1 EL	Honig
½ EL	Zitronensaft
1 dl	Olivenöl
¼ TL	Salz
	wenig Pfeffer

### Rindshohrücken

2	Hohrückensteaks mit Knochen (je ca. 500 g)
1 EL	Olivenöl
2 TL	Fleur de Sel
	wenig Pfeffer

### Pickled Radiesli

Radiesli in ein Einmachglas geben. Wasser mit Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Koriander in eine Pfanne geben, aufkochen und über die Radiesli giessen. Einmachglas sofort mit dem Deckel verschliessen, abkühlen, mind. 2 Std. kühlstellen.

### Radiesligrün-Pesto

Beiseitegestelltes Radiesligrün mit Knoblauch und allen Zutaten bis und mit Pfeffer so lange pürieren, bis das Pesto cremig ist.

### **Rindshohrücken**

Steaks mit Öl bestreichen, würzen.

Fleisch in der Grillpfanne auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten anbraten. Ofen auf 180° Grad vorheizen. Fleisch ca. 10 Minuten darin garen.

## Ofenspargel-Rollgerstensalat

4 PERSONEN

### Zutaten

500g	Weisse Spargeln, geschält, halbiert, in ca. 5 mm dicken Scheibchen
2	Frühlingszwiebeln, schräg in ca. 5 cm langen Stücken, Grün, in Ringen, beiseitegestellt
1	roter Peperoncino, entkernt, in feinen Ringen
½ EL	Honig
2 EL	Olivenöl
½ TL	Salz (1)
100g	Cashew-Nüsse, grob gehackt
200g	Geschälte Rollgerste
3 EL	grobkörniger Senf
3 EL	Aceto balsamico bianco
3 EL	Olivenöl
¼ TL	Salz (2)
½ TL	Pfeffer
1 Bund	Pfefferminze, grob zerzupft
1 Bund	Dill, grob zerzupft

### Zubereitung

Spargeln und alle Zutaten bis und mit Salz (1) in einer Schüssel mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. Cashew-Nüsse begeben, mischen, ca. 15 Min. fertig backen.

Gerste ins siedende Salzwasser geben, Hitze reduzieren, ca. 25 Min. knapp weich köcheln, abtropfen.

Senf, Aceto und Öl in einer Schüssel verrühren, mit Salz (2) und Pfeffer würzen. Rollgerste begeben, mischen. Spargeln, Kräuter und beiseite gestelltes Bundzwiebelgrün daruntermischen.

## Frühlingsgratin

4 PERSONEN

### Zutaten

- 600g Frühkartoffeln halbiert, Salzwasser siedend
- 500g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, in ca. 4 cm langen Stücken
- 1 Kohlrabi, geschält, in Schnitzen
- 3 Frühlingszwiebeln mit dem Grün, in Ringen
- 1TL Salz  
wenig Pfeffer
- 3EL Butter
- 3EL Weissmehl
- 4dl Milch
- ¼ TL Muskat
- ½ TL Salz  
wenig Pfeffer
- 120g geriebener Gruyère
- 1 Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- 1 Bund Dill, fein geschnitten

### Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser 5 Min. kochen. Spargeln und Kohlrabi begeben, ca. 5 Min. mitkochen. Gemüse abtropfen, mit den Zwiebeln in die vorbereitete Form geben, würzen.

Für die Béchamelsauce die Butter in einer Pfanne erwärmen. Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazu giessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, würzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Die Hälfte des Käses und der Kräuter darunter rühren. Sauce über das Gemüse giessen, restlichen Käse darüberstreuen.

### Backen

Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens. Restliche Kräuter darüber streuen.

## **Erdbeertraum**

4 PERSONEN

### **Zitronenmousse**

500g Magerquark  
3 Zitronen, Schale und Saft  
3 EL Zucker  
2 TL Vanillezucker  
300g Creme double  
Minze zum Dekorieren

Zitronen gründlich unter heissem Wasser waschen. Dann auf einer Reibe die Schale fein abreiben. Saft auspressen.

Quark mit Creme double vermischen. Zitronenschale und Saft, Zucker und Vanillezucker gut umrühren, bis alles eine homogene Masse wird.

### **Erdbeer-Meringue-Halbkugel**

3 Eiweiss  
150g Zucker  
100g Puderzucker  
20g Maizena

Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen. Puderzucker und Maizena mischen und unter den Eischnee heben. Ganz wenig Erdbeerkonzentrat und rote Lebensmittelfarbe beigegeben und sanft mischen. Silikon-Halbkugelform mit 3 cm Durchmesser auf der Aussenseite mit Butter bestreichen. Meringuemasse in einen Dressiersack mit einer Rundtülle von 6 mm Durchmesser füllen und Tupfen aussen auf die Silikonform dressieren. Die Form in den Umluftofen legen und die Meringues 4 Std. bei 100°C trocknen. Anschliessend aus dem Ofen nehmen und vorsichtig die Schalen von der Form lösen.

### **Erdbeerglace**

180g Erdbeerpüree  
10-20g Zitronensaft  
20-30g Zucker  
80g saurer Halbrahm

Erdbeerpüree, Zitronensaft und Zucker zusammen aufkochen. Auskühlen lassen und anschliessend den sauren Halbrahm dazugeben und mischen. Die Masse in einen Pacojet-Becher füllen, tiefkühlen und vor dem Servieren pacotisieren. Das Glace kann auch mit einer Glacemaschine hergestellt werden.

**Anrichten:** Zitronenmousse aufrühren und in einen Dressiersack mit einer runden Tülle von 12 mm Durchmesser füllen. Zitronenmousse 1-2 cm hoch in ein Schälchen dressieren, Meringue-Halbkugel mit der Öffnung nach oben auf das Mousse legen. Eine Kugel des Erdbeerglases in die Meringues-Halbkugel geben. Eine zweite Meringue-Halbkugel darauflegen und mit frischen Erdbeeren garnieren.