

Frühlingsrezepte 18. Mai 2025



Hugo
Spargelgipfeli
Käse-Brezeli
Spargel-Edamame-Salat
Gitzi-Gigot
Polenta mit Mascarpone
Bratensauce
Waffeln mit Erdbeeren und Schlagrahm
Brezeli -> Give away

Käsebrezeli (80 Stück)

Zutaten

75g Butter
150g geriebener Gruyère
300g Mehl
1-2 TL Salz
125ml Wasser

Zubereitung

Die Butter weich werden lassen. Den geriebenen Käse daruntermischen. Das Salz im Wasser auflösen und dazugeben. Dann das gesiebte Mehl darunter rühren und alles zu einem Teig kneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Kügelchen formen und auf die Ornamente geben.

Hugo (pro Person)

Zutaten

Einige Eiswürfel

2cl Holunderblütensirup

½ dl Mineralwasser mit Kohlensäure

1 ½ dl Prosecco

¼ Bio-Limette, in Schnitzen

1 Zweig Pfefferminze

Zubereitung

Eiswürfel in ein Weinglas füllen. Sirup, Wasser und Prosecco dazu giessen, verrühren. Cocktail mit Limette und Pfefferminze garnieren.

Spargel-Gipfeli

Zutaten

250g grüne Spargeln
1 rote Zwiebel
1 runder ausgewallter Kuchenteig
100g Crème fraîche
1 EL Senf
1 Prise Salz
Wenig Pfeffer
1 Ei
1 EL Blaumohnsamen

Zubereitung

Unteres Drittel der Spargeln schälen, Spargeln quer halbieren, beiseite stellen. Zwiebel schälen, fein hacken. Teig entrollen, mit einem Messer oder einem Teigrädli achteln. Crème fraîche und Senf mit der Zwiebel in eine Schüssel geben, verrühren, würzen.

Füllung auf die Teigstücke verteilen. Spargeln darauflegen, salzen, zu Gipfeli formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Ei verklopfen, Gipfeli damit bestreichen. Mohn darüberstreuen.



Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Spargel-Edamame-Salat

Zutaten

250g Edamame, tiefgekühlt
250g grüne Spargeln, längs gehobelt
100g Jungspinat
1 Bund Basilikum, grob geschnitten

Dressing

10g Ingwer
2 EL Rotweinessig
2 EL Olivenöl
2 EL Wasser
¾ TL Salz
1 Schalotte, fein gehackt

Zubereitung

Edamame im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. kochen, abtropfen, kalt abspülen. Für das Dressing Ingwer und alle Zutaten bis und mit Salz in ein Mixglas geben, pürrieren. Schalotte begeben, mischen.

Spargeln und alle Zutaten bis und mit Dill mit den Edamame und der Sauce in eine Schüssel geben, mischen, auf einer Platte anrichten.

Gitzi-Gigot

Zutaten

½ Bund Rosmarin, Blätter gehackt
½ Bund Salbei, Blätter gehackt
½ Bund Thymian, Blätter gezupft
1 Bio-Zitrone, gewaschen, trocken getupft
1 dl Marsala
1 Gitzi-Gigot mit Knochen
Salz und Pfeffer

30 g Butter
4 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
6 Rübli, geschält, fein gewürfelt
1 Lauch, in feinen Ringen
½ Knollensellerie, geschält, gewürfelt
1 Zwiebel, geschält, gewürfelt
30 g Rosinen
1 dl Marsala
3 dl Weisswein, trocken
1 Becher Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Alle Kräuter vermischen, Zitronenschale dazu reiben, Zitronenfruchtfleisch herauslösen, in kleine Stücke schneiden, zu den Kräutern geben. 1 dl Marsala dazugeben, vermischen. Das Gigot pfeffern und mit der Kräutermischung einreiben. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 2 Std. marinieren.

Gigot aus der Marinade nehmen, salzen, pfeffern. Gigot in Bratbutter rundum anbraten, in einen Bräter geben. Gemüse und Rosinen in derselben Pfanne ca. 5 Min. andünsten, auch in den Bräter geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C rund 1 ½ Std. garen. Nach 30 Min. Weisswein und Marsala begeben. Gitzi im heissen Ofen bei 180 °C 75 Minuten garen. Nach 30 Minuten den Weisswein zugeben.

Gigot aus dem Bräter nehmen, Knochen entfernen, aufschneiden. Crème fraîche unter das Gemüse ziehen, abschmecken. Mit Mascarpone-Polenta servieren.

Bratensauce

Zutaten

400ml Gitzifond

150ml trockener Rotwein

1 EL Maizena

Etwas Wasser

1 EL Butter

Zubereitung

Fond zum Kochen bringen. Wein hinzugeben und weiter köcheln. Das Wasser mit dem Maizena verrühren und unter den Fond geben und nochmal kurz aufkochen lassen. Falls dieses nicht ausreicht, noch ein wenig Maizena ergänzen.

Zum Schluss eine Flocke Butter vor dem Servieren in die Sosse unterheben.

Mascarpone-Polenta

Zutaten (4 Personen)

1l Bouillon

1 EL Butter

200 g Bramata-Polenta (z. B. aus dem Bündnerland)

2 Zweige Rosmarin

200 g Mascarpone

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bouillon und Butter in einer grossen Pfanne aufkochen, Polenta unter Rühren einstreuen, Rosmarinzweige begeben und bei kleiner Hitze ca. 40 Min. quellen lassen. Ab und zu umrühren. Servieren: Rosmarinzweige entfernen, Mascarpone unterrühren, abschmecken. Vor dem Anrichten ca. 5 Min. ruhen lassen.

Lisas Waffeln

Zutaten

4 Eier

200g Butter (weich)

350g Mehl

2 TL Backpulver

120g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

½ Tasse Milch

½ Tasse Wasser

Zubereitung

Zu einem glatten Teig verrühren und 30' ruhen lassen. Im Waffeleisen backen und mit Schlagrahm und Erdbeeren servieren.

Brezeli

Zutaten

125g Butter (kalt)

125g Zucker

250g Mehl

etwas Salz

½ Päckchen Vanillezucker

2 Eier

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte wird eine Vertiefung gedrückt. Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Eier werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Butter, bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloss zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Aus dem Teig formt man eine daumendicke Rolle, schneidet knapp 2 cm lange Stücke davon ab, rollt sie zu Kugeln, legt je eine auf die leicht gefetteten Motive des guterhitzten Waffeleisens und backt sie von beiden Seiten goldbraun.

Gitzifond

Zutaten

1kg Gitziknochen
1 Knollensellerie
2 Rüebli
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2l Wasser
1 EL Pfefferkörner
2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
5 Zweige Thymian
5 Zweige Rosmarin
5 Zweige Majoran

Zubereitung

Backofen auf 180° vorheizen. Knochen nebeneinander aufs Backblech legen und für 1h im Ofen rösten. Nach 30' alle Knochen wenden.

Die gerösteten Knochen in einen grossen Topf geben und mit kaltem Wasser angiessen, sodass die Knochen etwas zwei Finger breit mit Wasser bedeckt sind. Das Wasser aufkochen und dabei immer wieder aufsteigenden Schaum abschöpfen. Für 2h köcheln lassen.

Zwiebeln schälen und halbieren. Sellerie und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit den Gewürzen zu den Knochen geben. Mindestens vier, besser sechs Stunden köcheln lassen. Die fertige Brühe durch ein Sieb abgiessen, Gemüse und Knochen entfernen.

Fond abkühlen, Fett abschöpfen und bis zur Verwendung im Kühlschrank behalten.