



## Risotto mit Crevetten (4 Personen, Hauptspeise)

Als Vorspeise halbe Mengen rechnen.

- 600g Reis, parboiled
- 100g Rucola
- 2 Zwiebeln
- 2 Knobli-Zehen
- 300g kleine Crevetten (Shrimps), gekocht
- 2dl Halbrahm
- 4dl Weisswein
- 40g Parmesan
- Salz / Pfeffer

Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen lassen. Reis zugeben, kurz anschwitzen, mit Weisswein ablöschen.  
Ca. 6dl Wasser dazugeben, salzen, köcheln lassen bis der Reis schön al dente (aber nicht mehr!) ist, vom Feuer nehmen.

In einer separaten Pfanne Knoblauch (gescheibelt) in Butter anziehen lassen, Crevetten dazugeben und kurz mitdünsten.  
Alles mit dem Reis vermischen.

1dl Wein dazu geben, mit 1dl Rahm abschmecken. Umrühren und noch ganz wenig einkochen lassen (der Risotto darf noch schön sämig sein).

Zum Schluss Parmesan und klein geschnittenen Rucola begeben und kurz umrühren.

Auf Tellern anrichten und mit Rucola-Blättern und wenig gehobeltem Parmesan anrichten.



## **Suprêmes de Poulet auf Blanquette von neuen Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Morcheln**

### **Zutaten für 4 Personen**

- 4 Suprêmes de Poulet (ausgelöste Brustfilets mit Haut und mit oberem Flügelknochen)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter
- Einige Thymianzweige zum Braten und Garnieren

### **Blanquette:**

- 500 g neue Kartoffeln, gekocht
- 1 EL Butter
- 2 Bund Frühlingszwiebeln, in Stücke geschnitten
- 150 g frische Morcheln
- 2 dl Rahmsauce
- Frühlingszwiebelgrün, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Suprêmes würzen und unter Wenden in Bratbutter goldbraun braten. Thymian am Schluss mitbraten, damit der wunderbare Geschmack ins Fleisch dringt. Im 80°C heißen Backofen 10 Minuten ziehen lassen.

Blanquette: Kartoffeln in Butter leicht anbraten. Frühlingszwiebeln und Morcheln beifügen, kurz braten. Mit Rahmsauce ablöschen, leicht einköcheln. Frühlingszwiebelgrün im letzten Moment dazugeben, abschmecken.

### **Anrichten:**

Das Blanquette auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Suprêmes aufschneiden und darauflegen. Mit Thymian garnieren.

### **Anmerkung:**

Die Suprêmes im Voraus (bis zu einem Tag) goldbraun anbraten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren im 200°C heißen Ofen 12 Minuten braten. So bleibt mehr Zeit für die Gäste!



## Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

### Zutaten für 4-6 Personen:

400g Rhabarber

200g Erdbeeren

150ml Apfelsaft

100g Zucker

Minze

Rhabarber in 3 cm lange Stücke schneiden, mit Apfelsaft und dem Zucker ca. 10 Minuten kochen.

Die Erdbeeren vierteln. Den Rhabarber, sobald er weich ist, zusammen mit den Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren.

Ca. ½ Std. in die Eismaschine geben.

(Oder ohne Eismaschine: Die Masse in einer Schüssel für ca. 3 Stunden in die Tiefkühltruhe geben und regelmässig mit dem Schneebesen umrühren, um die Masse locker zu halten.)

Vor dem Servieren leicht antauen lassen, dadurch wird das Portionieren einfacher.

Sehr schön präsentiert ist das in selbst gemachten Teigrondellen (siehe separates Rezept)

Abschliessend mit etwas schwarzen Schoko-Splittern und einigen Blättern Minze garnieren.



## Teigondellen (4 Stück)

75g	Butter, flüssig, abgekühlt
50g	Puderzucker
2	Eiweiss, verklopft
ev. 3 EL	Holunderblütensirup
80g	Mehl

Bis und mit Holunderblütensirup alles in einer Schüssel gut verrühren, Mehl begeben, mischen bis ein zähflüssiger Teig entsteht, zugedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

4 mal 1 ½ EL Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech rund ausstreichen (ca. 8cm)

8min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen.

Herausnehmen, die noch heisse Teigondelle auf umgedrehte Espresso-Tasse legen, mit den Fingerspitzen an den Rand des Tassenbodens drücken.

Körbchen kurz abkühlen, auf Gitter auskühlen lassen.

Diese Teigondellen eignen sich ausgezeichnet zum Servieren von verschiedenen Desserts wie Glace oder auch Frucht-desserts.