

Oster-Bärlauchcreme garniert

Bärlauchpüree

100 g Bärlauch
½ T Olivenöl

Creme

150 g Frischkäse
150 g Feta
2 EL Bärlauchpüree
Zitronensaft, Salz & Pfeffer

Garnitur

4 Eier oder
12 Wachteleier
2 Peretti Tomaten
4 Scheiben Brot

nach Belieben:
Bärlauchblätter, Rucola,
Brunnenkresse,
Granatapfel- oder
geröstete Pinienkerne,
Mayonnaise,
Chilischoten

Bärlauchpüree für Vor- und Hauptspeise

Bärlauch waschen, schleudern, schneiden.
24 Blätter beiseitelegen für Garnitur.
Mit Öl mixen, dass eine schöne Paste entsteht.
2 EL davon werden für Bärlauchcreme und Rest
für Bärlauchrisotto verwendet.

Bärlauchcreme

Frischkäse und Feta glattrühren, dann 2 EL
Bärlauchpüree darunter ziehen.
Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer
abschmecken.

Garnieren

Mit Creme ein Nest formen.
Eierscheiben oder Wachteleier ins Nest legen.
Halbierte Tomatenscheiben an Nest andrücken
und etwas würzen und mit Mayo betupfen.
Nest nach Belieben weiter verzieren.
Dazu getoastete Brotscheiben



Bärlauchrisotto mit Schweinsmedaillon

2 T	Risottoreis	<p>Fein gehackte Schalotte anschwitzen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis glasig. Mit Wein ablöschen und vollständig einkochen. Etwas vorgewärmte Bouillon zurückhalten, Rest in den Risotto rühren und <u>auf kleiner Stufe</u> ca. 20 Min. ziehen lassen, bis Flüssigkeit aufgesogen ist. Zwischendurch rühren, so dass Reis nicht am Boden kleben bleibt. Butter und dann Bärlauchpüree, geriebener Parmesan und Pinienkerne darunter ziehen. Der Risotto sollte nun schön cremig sein und etwas fließen, sonst etwas Flüssigkeit zugeben. Abschmecken, ev. mit Salz, Pfeffer nachwürzen.</p>
1	Schalotte	
4 T	Gemüsebouillon	
Schuss	Weißwein	
4 EL	Bärlauchpüree	
2 EL	Pinienkerne	
50 g	Parmesan	
50 g	Butter	

Schweinsmedaillon

8 Schweinsmedaillon	In Bratbutter beidseitig je ca. 1 1/2 Min. anbraten und würzen. Sud mit etwas Rotwein strecken.
---------------------	---

Anrichten

Option: Jakobsmuscheln anstatt Schweinsmedaillon	Risotto auf Teller geben und mit Parmesanblättchen und Bärlauchstreifchen verzieren. Medaillon darauf anrichten und mit Sud beträufeln.
--	---



Orangencreme

3	Orangen	Von einer gewaschenen Orange Zesten abreiben und für Garnitur beiseitestellen.
2	Eier	Orangen pressen und Saft beiseitestellen.
½ TL	Maizena	
4 EL	Zucker	
½	Tasse Wasser	Eier, Maizena, Zucker und Wasser in einer Pfanne unter ständigem Schlagen zum Kochen bringen.
1 dl	Schlagrahm	Masse abkühlen lassen, dabei alle paar Minuten rühren, damit sich keine Puddinghaut bildet.
4	Guetzli	

Rahm steif schlagen, 4 TL beiseite stellen.

Servieren

Vor dem Servieren Orangensaft und den geschlagenen Rahm unter die Creme ziehen und in Gläser anrichten.

Mit dem beiseitegestellten Schlagrahm, den Zesten und einem Guetzli verzieren.



En Guete wünscht
Peter



Hobbyküche Dietikon

Menü vom 29. März 2023
Peter Kunz

Vorspeise

**Oster-Bärlauchcreme
garniert**

Hauptgang

**Bärlauchrisotto
mit Schweinsmedaillon**

Dessert

Orangencreme

Einkaufsliste

von zu Hause

- 4 x 100 g Bärlauch
- Rüstmesser für Zesten
- Schlagrahmdose
-

Coop

- 3 Brote für Apero
- 3 Brote für 8 Toastscheiben
- 3 Schalotten
- 3 x 150 g Frischkäse
- 3 x 150 g Feta
- 1 Zitrone
- 3 x 4 Eier oder 36 Wachteleier für Vorspeise
- 3 x 3 Eier für Dessert
- 6 lange Tomaten
- 1.2 kg Risottoreis
- 1 Beutel Pinienkerne
- 3 x 50 g Parmesan
- 3 x 50 g Butter
- 1 Schachtel Kambli Guezli
- 3 x 3 Orangen
- 3 x 1 dl Schlagrahm

Metzger

- 24 Schweinsmedaillon à 50g = 1.2 kg