

Kochgruppe Scharf

Menü vom 02. Juni 2023

**Spargel, Speck und Spinat
(Frühling in Grün-Weiss)**

**Lammrack im Ofen
Les haricots verts (Bohnengemüse)
Safran-Risotto**

Rhabarberkuchen mit Rahm

Än schöne Abig und en Guetä wünscht euch de
Chefkoch Julio

Les haricots verts

Rezept für 4 Personen

Zutaten

600g grüne Bohnen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100g Frühlingsspeck
1cl Butter
Salz
Pfeffermühle
Muskatnuss

Zubereitung

Von den Bohnen eventuell vorhandene Fäden abziehen, waschen und in kochendem Salzwasser auf den Punkt blanchieren. Bohnen dann auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Schalotte und Knoblauch in feinste Würfelchen, Speck in Streifen schneiden. Speck in einer beschichteten Bratpfanne knusprig braten und anschliessend auf ein kleines Sieb schütten, damit überschüssiges Fett ablaufen kann.

Schalotte und Knoblauch in der aufschäumenden Butter kurz anziehen, Bohnen zufügen, vorsichtig mit Salz, wenig weissem Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebenen Muskatnuss würzen, Das Bohnengemüse unter gelegentlichem Schütteln während 2-3 Minuten in der heissen Butter schwenken und zum Schluss mit den knusprig gebratenen Speckstreifen bestreuen.

Spargel, Speck und Spinat (Frühling in Grün-Weiss)

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1kg grüner Spargel
4 frische Knoblauchzehen
1 grosse Handvoll junger Spinat
Salz
350 – 400g Penne rigate
100g Speck in dünnen Scheiben
1EL Olivenöl
1-2 getrocknete Peperocini-Schoten
1 Zitrone

Zubereitung

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen, zähe Enden abschneiden. Die einzelnen Stangen schräg in 5cm lange Stücke schneiden. Knoblauch dünn schneiden. Spinat waschen und abtropfen, falls nötig grosse Blätter etwas kleiner schneiden. Einen grossen Topf mit Wasser aufkochen, salzen.

Spargelschale ins Pastawasser werfen und eine Weile köcheln lassen. Spargelschalen mit einem Sieblöffel aus dem Wasser heben und entsorgen. Penne nach Packungsanweisung im Spargelwasser knapp al dente kochen, abgiessen, dabei etwa 100ml Nudelwasser aufheben.

Während die Nudeln kochen, den Speck ein paar Mal durchschneiden, damit mit einem Schuss Olivenöl in einer grossen Pfanne goldbraun und knusprig braten, oft umrühren. Speck aus der Pfanne neben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Spargel im Speckfett für 6-8 Minuten mehr schmoren als braten. Dabei einen Deckel so auflegen, dass ein kleiner Spalt offen bleibt. Nach 4 Minuten salzen und pfeffern, Knoblauch und Peperoncino zugeben. Zitronenschale fein abreiben, 3 El Zitronensaft auspressen.

Den Spargel mit Zitronensaft ablöschen, auf grosse Hitze umschalten, Nudeln tropfnass zum Spargel geben, alles zusammen zwei Minuten glasieren. Dabei gerade so viel Pastawasser zugeben wie nötig, um die Teigwaren mit einer cremigen Schicht zu überziehen.

Zitronenschale und Spinat unterschwenken, sofort anrichten, dabei den Speck über der Pasta verteilen.

Lamrack aus dem Ofen

Rezept für 4 Personen

Zutaten

2 Racks vom Schweizer Lamm, am Knochen
2 EL Bratbutter
4 Zweige Thymian
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
100g Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Lammracks 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 160 Grad Umluft oder auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Pfanne mit Bratbutter auf der höchsten Stufe erhitzen. Wenn die Bratbutter heiss ist, Lammracks hineinlegen. Während ca. 3 Minuten rundum anbraten, bis sie schön goldbraun sind. Vorsichtig: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt.

Fleisch in die vorgewärmte Form geben und Fleischthermometer schön mittig ins Rack stecken. Vorsichtig: Es sollte keine Knochen berühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Thymianzweige, Knoblauch und Butter darauf verteilen und die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. Aufgepasst beim Einstellen des Thermometers: Zieltemperatur ist 60 Grad, aber das Fleisch kommt schon bei 54 Grad aus dem Ofen!

Fleisch im Ofen 2-3 mal mit zerflossener Butter aus der Form übergossen.

Rack bei 54 Grad aus dem Ofen holen und mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen, bis die Kerntemperatur 60 Grad erreicht. Dadurch verteilt sich der Fleischsaft schön im ganzen Fleisch.

Lammracks zwischen den Knochen aufschneiden und sofort servieren.

Rhabarberkuchen

Rezept für 8 Portionen

Zutaten

250g Weismehl
100g Butter
1dl Wasser
1 Prise Salz
500g Rhabarber
2dl Milch
1dl Doppelrahm
2 Eier
1EL Vanillecrémepulver
80g Zucker

Zubereitung

Weismehl sieben, Salz im Wasser auflösen.

Butter in Flocken zum Mehl geben und verreiben. Mit dem Salzwasser rasch zu einem Teig verarbeiten. Nur kurz kneten, u das Zähwerden zu vermeiden.

Vor dem Verarbeiten ca. 1 Stunde in der Kälte ruhen lassen.

Für den Guss Milch, Doppelrahm, Eier Crémepulver und Zucker mischen. Mit dem Stabmixer verarbeiten.

Kuchenteig dünn ausrollen und in eine gefettete Springform (ca. 20cm Durchmesser) legen.

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und in die Form geben. Mit dem Guss übergiessen.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 55 Minuten backen. Anschliessend noch einige Minuten in der Form stehen lassen.

Aus der Form lösen und auskühlen lassen.