
Spargelsalat Variationen

Kalbsbraten

Suuri Gumeli

Rhabarbertraum

**En Guete wünscht üch dä
Kudi**

Spargelsalat mit Eiervinaigrette und Serranoschinken

500 g Grünspargeln
8 Tranchen Serranoschinken

SUD

2 l Wasser
2 TL Salz
½ TL Zucker
1 TL Zitronensaft
1 EL Butter

EIERVINAIGRETTE

4 EL Weissweinessig
1 EL Olivenöl
4 Eier hart gekocht und mit der Käseraffel gerieben
1 Bund Schnittlauch

Spargeln rüsten und kochen, auf 4 Teller verteilen, Eiervinaigrette über die Spitzen geben, mit Serranoschinken garnieren

Spargelsalat mit Erdbeeren

500 g Grünspargeln

SAUCE

½ TL Salz
 Pfeffer aus der Mühle
2 EL Essig
2 EL Sonnenblumenöl
2 Erdbeere püriert

200 g Erdbeeren halbiert

Spargeln rüsten und kochen, in 3 cm lange Stücke schneiden, auf 4 Teller verteilen.

Sauce: Alle Zutaten bis und mit pürierter Erdbeere verrühren. Über die Spargeln giessen und 15 Min. ziehen lassen. Die Erdbeerhälften begeben und sofort servieren

Kalbsbraten

1 kg	Kalbsbraten
1½ TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Mehl
	Eingesottene Butter
100 g	Saucenzwiebeln
100 g	Getrocknete in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft
2 dl	Weisswein
2 dl	klare Bratensauce
	Butterflöckli
1 Dose	Artischockenherzen abgetropft, halbiert und in etwas Butter angebraten
1 Bund	Peterli gehackt zum Darüberstreuen

Backofen auf 120° vorheizen

Gewürze und Mehl mischen, Braten darin wenden, und in Bratbutter rundum gut anbraten. Braten in den Bräter legen und die Saucenzwiebeln im Fond andämpfen. Zusammen mit den Tomaten ebenfalls in den Bräter geben. Flüssigkeit dazugeben, Butterflöckli darüber geben. Zugedeckt ca. 3½ Std. Schmoren.

Artischockenherzen die letzten 10 Min beigegeben, offen fertig Garen.

Wenns schneller gehen muss, Ofen auf 180°.stellen. Schmorzeit verkürzt sich auf ca. 1¼ Std.

Suuri Gumeli

800g	Kartoffeln
1	Grosse Zwiebel fein gehackt
3 EL	eingesottene Butter
½ l	Fleischbouillon
	Salz, Pfeffer Muskatnuss
½	Lorbeerblatt
1½ EL	Mehl
3-4 EL	Rahm
2 EL	Essig
2 EL	Gehackte Kräuter (Peterli, Schnittlauch, Kerbel)

Die Zwiebel in der Butter anziehen, Kräuter und die in 3mm dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln beigegeben. Mit Bouillon ablöschen, Lorbeerblatt zu geben und 10 Minuten köcheln lassen.

Mehl mit Essig und Rahm verrühren und den Kartoffeln beigegeben. Weitere 5 ... 10 Min köcheln, bis die Kartoffeln gar sind. Würzen

Rhabarbertraum

Für 6 ... 8 Personen

800 g	Rhabarber geschält in Stücken
6 EL	Grenadine- oder Himbeersirup
1 EL	Zitronensaft
	abgeriebene Schale
2 EL	Amaretto

Quark-Creme

500 g	Rahmquark
3 EL	Zucker
2 EL	Amaretto
1.8 dl	Halbrahm, steif geschlagen
250 g	weiche Amaretti

Rhabarber-Kompott: Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft in einer Pfanne mischen. Rhabarber zugedeckt bei kleiner Hitze knapp weich kochen. Ca. 1dl Saft in einen Teller absieben, Amaretto begeben, beiseite stellen und auskühlen lassen.

Quark-Creme: Quark, Zucker und Amaretto mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes gut mischen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen.

Einfüllen: Amaretti portionenweise in der beiseite gestellten Flüssigkeit wenden, mit Creme und Kompott in Coupegläser schichten. Bis zum Servieren zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.