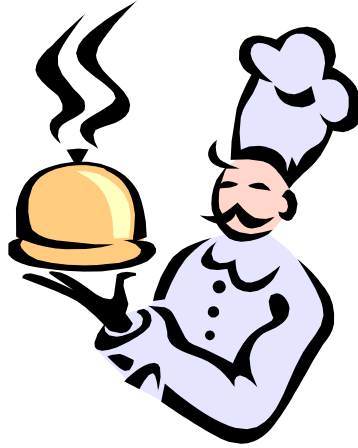




# **Glattchuchi**

**8152 Glattbrugg**

**Frühlings-Chochete vom 12. April 2024**



\*

**Spargel- Feuilletés mit Quark-Mayonnaise**

\*\*

**Frühlings-Partyfilet mit Bärlauch-Spätzli**

\*\*

**Limonenmousse auf Erdbeersauce**

\*

Weisswein: Fechy L'Artimon 2022  
Rotwein: NEZ NOIR 2022

Chef: Reto  
Stephan  
Beat  
François

## Spargel- Feuilletés mit Quark- Mayonnaise

Zutaten Spargeln für 4 Personen, (als Hauptgericht doppelte Menge)

- 12 Spargeln (grüne oder weisse nach Belieben)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Butter, 2 Lorbeerblätter, 2 Nägeli

### Zubereitung

Spargeln waschen, schälen, auf ca. 17-20 cm kürzen.  
2 Liter Wasser aufkochen, Zutaten für Spargeln begeben.  
Weisse Spargeln 5-7 Min. kochen, grüner Spargel zufügen  
und weitere 5-7 Min. kochen bis die Spargeln knapp gar sind.  
Gut abgetropft beiseite stellen.

Zutaten Feuilletés

- 4 EL Doppelrahm
- ½ Knoblauchzehe gepresst
- ½ Bund Kerbel gehackt (oder Schnittlauch gehackt)  
Pfeffer aus der Mühle
- 1 Rechteckig ausgewallter Blätterteig (muss kalt sein)
- 4 Tranchen Rohschinken
- 1 Eigelb mit 1 TL Wasser verrührt

### Zubereitung Feuilletés

Doppelrahm glattrühren. Zutaten bis und mit Pfeffer darunter mischen.  
Blätterteig in 4 Rechtecke schneiden. (12 x 16 cm)  
Je eine Tranche Rohschinken in der Mitte falten und darauf legen.  
Doppelrahmmasse in die Mitte geben, je 3 Spargeln darauflegen.  
Teigränder mit Eigelb bestreichen und übereinander legen, etwas andrücken.  
Mit dem Verschluss nach unten, auf ein Backpapier belegtes Blech legen.  
Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen, mit einem Messer als Dekoration eine Spargel  
einritzen. Spargel Spitzen mit Alu Folie abdecken

Backen: ca. 20 Min, in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Zutaten Quarkmayonnaise

- 100 g Rahmquark
- 1-2 EL Milch
- 1 frisches Eigelb
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf
- wenig Zitronensaft (2-3 Tropfen)

### Zubereitung Quarkmayonnaise

Rahmquark, Milch, und Eigelb zusammen glattrühren. Sonnenblumenöl unter  
ständigem Rühren mit dem Schwingbesen zufügen. Senf, Salz nach Bedarf und zuletzt  
noch 2-3 Tropfen Zitronensaft darunter rühren.

Hinweis: Quarkmayonnaise ist etwas dünner als die klassische Mayonnaise.



## Frühlings- Partyfilet

### Zutaten Fleisch (für 4 Personen)

20 g	getrocknete Morcheln
1	Schweinsfilet (ca. 450g)
8	Tranchen Bratspeck
1 EL	Olivenöl
¼ TL	Paprika
wenig	Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Morcheln in eine kleine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken, ca.15 Min. einweichen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. (Umluft)

Fleisch in 8 gleich dicke Medaillons schneiden, mit je einer Specktranche umwickeln, würzen. Gratin Form mit Haushaltspapier einölen, Medaillons in Gratin Form legen.

Gratin Form mit Medaillons in der Mitte des Ofens platzieren und die Hitze auf **150 Grad reduzieren**. Backzeit: 20 bis 25 Minuten

### Zutaten Morcheln Sauce

1-2	Schalotte
2 EL	Olivenöl
1-2 EL	Bratensauce (Paste)
1 dl	Wasser
1 ½ dl	Vollrahm
1 TL	Paprika süß
¼ TL	Salz, wenig Pfeffer

### **Zubereitung**

Schalotten schälen, fein hacken, Morcheln absieben, gut waschen, abtropfen, eventuell halbieren. Öl in Bratpfanne warm werden lassen. Schalotten zuerst an - dämpfen, dann Morcheln mitdämpfen. Total ca. 2 Min. Bratensauce in Pfanne geben, Wasser dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Rahm dazu giessen ca. 5 Min. köcheln bis die Sauce sämig ist. Würzen.

### Zutaten Petersilien Rahm für Fleisch

½	Bund Peterli (15g)
1 dl	Vollrahm
Wenig	Pfeffer

### **Zubereitung**

Petersilie fein schneiden, Rahm steif schlagen, Petersilien begeben, würzen. Medaillons nach 20 Min. aus dem Ofen nehmen, Petersilienrahm auf dem Fleisch verteilen. Kurz zurück in den Ofen geben, bis der Petersilienrahm leicht schmilzt.

Medaillons mit der Morchelsauce und Spätzli anrichten.



## Bärlauch-Spätzli

### Zutaten Teig (für 6 Personen)

300 g Mehl  
1,5 dl Kohlensäurehaltiges Mineralwasser  
1 TL Salz (gehäuft)  
etwas Muskatnuss  
3 Eier  
20 g Bärlauch

### Zum Fertigstellen

60 g Butter

### **Zubereitung**

Mehl in eine Schüssel geben

Wasser, Salz, Muscat und Eier verquirlen und zum Mehl giessen, glattrühren.

Teig klopfen bis er glatt ist und Blasen zeigt.

Bärlauch waschen und gut trocknen, mit dem Messer feine Streifen schneiden, hacken und unter den Teig mischen.

Den Teig bei Zimmertemperatur 30 Minuten quellen lassen.

In einem grossen, weiten Topf 2 Liter Salzwasser aufkochen.

Eine Schüssel vorwärmen.

Der Spätzliteig wird mit nassem Teigspachtel oder Messer von einem Brett in kleinen Streifen direkt ins kochende Wasser weggespachtelt (Spätzli) oder durch groblöchriges Sieb gestrichen (Knöpfli).

2-3 Min. ziehen lassen. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Lochkelle herausheben, gut abtropfen lassen, lagenweise mit Butter in die vorgewärmte Schüssel geben.

Wichtig: Portionenweise arbeiten, damit sie nicht zusammenkleben.

Die Spätzli sofort servieren.

Die Spätzli können auch gut vorbereitet werden: Die gekochten Spätzli mit kaltem Wasser sofort abkühlen, abtropfen und in eine Schüssel geben.

Lagenweise mit Olivenöl mischen und kühl stellen.

## Limonenmousse auf Erdbeersauce

### Zutaten (für 8 Personen)

500 g	Erdbeeren
	wenig Zucker
	Saft von ½ Limone
3 Blatt	Gelatine
	oder ein kleiner Beutel AGAR AGAR
1 ½ dl	Milch
2 ½	Limonen
150 g	Rahmquark
3 EL	Zucker
2 EL	Gin
2	Eiweiss
1 dl	Vollrahm



### **Zubereitung**

Gelatine im kalten Wasser einweichen ca. 5 Min.

Milch erwärmen, die ausgedrückte Gelatine unter rühren zugeben und etwas abkühlen lassen.

Rahmquark, Zucker, Gin zusammen vermischen.

Die leicht angesulzte Milch mit der Quarkmasse mischen und etwas stehen lassen.

Saft von 2 ½ Limonen dazugeben.

Eiweiss und Vollrahm steif schlagen.

Eiweiss und Vollrahm begeben, sanft unterziehen und die Masse in eine vorgekühlte Schüssel geben.

Mit Klarsichtfolie abdecken und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.  
Ev. im Tiefgefrierer fest werden lassen

Erdbeeren mit Zucker und Saft von ½ Limone pürieren.  
Auf einem Dessertteller anrichten

Mit einem ins heisse Wasser getauchten Löffel Masse aufrollen und verteilen  
Nach Belieben Garnieren (Waffeln Pfefferminzblatt)