

## Paradiso am Grissinispiess

(für 4 Spiesse)

### Zutaten

175 g Paradiso (Baer-Käse)  
25 g Speck in feine Tranchen geschnitten  
4 dünne Grissini-Stangen  
4 Salbeiblätter zur Garnitur



### Zubereitung

Den Paradiso in 8 gleich grosse Stücke schneiden.

Den fein geschnittenen Speck kurz anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.  
Die Käse-Stücke und den gebratenen Speck abwechslungsweise auf die Grissini-Stangen aufstecken.

Die fertigen Spiesse mit einem Salbeiblatt garnieren

## Rosencrème mit Erdbeeren

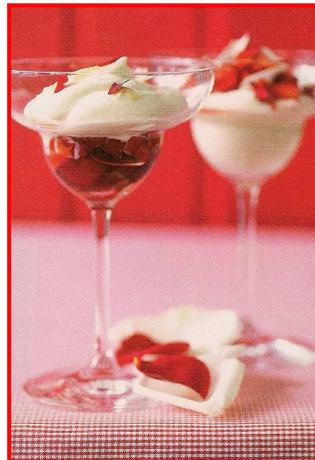
(für 4 Personen)

### Zutaten

400 g Erdbeeren  
Pfeffer aus der Mühle  
4 EL Zucker  
2 dl Vollrahm  
200 gr Magerquark  
1-2 EL Rosenwasser  
2 unbehandelte und essbare Rosen

### Zubereitung

Erdbeeren in Würfel schneiden. Mit Pfeffer und 1 EL Zucker mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.



Rahm schlagen, bis er fest, aber nicht flockig steif ist. Restlichen Zucker und Magerquark darunter heben. Mit Rosenwasser leicht parfümieren.  
Mit den Erdbeeren anrichten.  
Rosenblätter darüber zupfen.

## Das Menue

Vom 21. Juni 2011

*Apéro*

**Paradiso am Grissini-Spiess**

\*\*\*\*\*

**Spargelcrèmesüppchen**

\*\*\*\*\*

**Rindsfiletstreifen  
mit Frühlingszwiebeln  
an Kerbelrahmsauce**

\*\*\*\*\*

**Rosencrème mit Erdbeeren**

*Die Weine*

*Weiss: Clos des Roches, Villette, Pierre Joly & Fils  
Rot: Adega da Herdade, Vinho Regional Alentejano,  
Reserva 2008, Portugal*

*En Guete wünscht die Gruppe D:  
François Giaouque, Roland Ettlin und  
Andreas Faessli*

## Spargelcrèmesüppchen

(für 6 Personen)

### Zutaten

1 kg weisse Spargeln  
1 gehäufte Eschöpfel Butter  
1 Prise Zucker  
Salz  
2 Strauchtomaten  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
2 Frühlingszwiebeln  
2 EL Olivenöl  
2 dl Geflügelfond, ersatzweise Hühnerbouillon  
2 dl Rahm  
1 Bund Schnittlauch



### Zubereitung

Die Spargelstangen in kleine Stücke schneiden.

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün hacken.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln und die Spargelstückchen darin andünsten. Den Fond oder die Bouillon beifügen und alles zugedeckt ca 15 Minuten weich kochen.

Die Strauchtomaten quer halbieren, entkernen und klein würfeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den geschlagenen Rahm beifügen und mit dem Stabmixer aufschlagen. Die Tomaten-Spargel-Würfelchen in Gläser oder vorgewärmte Teller verteilen. Die Suppe darübergiessen. Mit dem Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.

Was man vorbereiten kann

Die Suppe kann 6–8 Stunden im Voraus zubereitet werden. Alle Zutaten gut gedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

*Neben den Spargelstückchen kann man anstelle der Tomatenwürfelchen auch einige in Streifen geschnittene Kefen und/oder feine grüne Erbsen als Einlage in die Suppe geben.*

## Rindsfiletstreifen mit Frühlingszwiebeln an Kerbelrahmsauce

(für 6 Personen)

### Zutaten

2 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
0.5 Peperoncino  
1 Bund Kerbel  
2 EL Bratbutter  
600 g Rindsfilet, in Streifen  
Salz, Pfeffer, aus der Mühle  
2 dl Noilly Prat  
2 dl Weisswein  
1 Becher saurer Halbrahm, (180 g)  
1 dl Rahm  
1 Zitrone



### Zubereitung

*Für dieses Gericht eignen sich die Filetspitzen am besten – sie sind meist etwas günstiger als das Mittelstück oder der Filetkopf, für die Zubereitung von Medaillons oder Filetsteaks aber zu dünn.*

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Den weissen Teil der Frühlingszwiebeln in 2 cm lange Stücke schneiden, schönes Grün fein hacken. Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.

Den Peperoncino entkernen und fein hacken. Den Kerbel ebenfalls fein hacken.

In einer Bratpfanne 1 Eschöpfel Bratbutter erhitzen. Den weissen Teil der Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Peperoncino solange andünsten, dass sie noch etwas Biss haben. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

In der Bratpfanne die restliche Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Rindfleischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und in der heissen Bratbutter in 2 Portionen auf der ersten Seite gut 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch etwa 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen etwa 20 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Sauren Halbrahm und Rahm beifügen und so lange leise kochen lassen, bis die Sauce sämig bindet. Mit Salz, Pfeffer, etwas abgeriebener Zitronenschale und etwas Zitronensaft würzen.

Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen, dann zuerst die gedünsteten Frühlingszwiebeln inklusive schönem Grün und den Kerbel beifügen, dann das Fleisch untermischen und sofort servieren.

Dazu passen Trockenreis oder Nudeln.