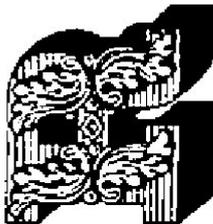


GRÜBCHEN

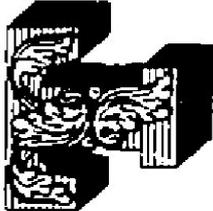
Frühling



Rhabarber Ziegenkäse Schnitten



Spargel Rollen mit Pesto



Geschmortes Kaninchen

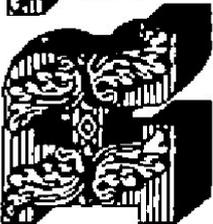


Reis

Rüebli



Rhabarbercrème



Weine: Apéro: Schloss Bockfliess, Grüner Veltliner
Rot: Giordano, Primitivo di Manduria 2016



Luzern, 21.03.2023



Die Gruppe A wünscht: „en Guete

Beat Renggli
Christian Ganglmair
Patrick Grob
Peter Ulrich

Apéro: **Rhabarber-Ziegenkäse-Schnitten**

300 g Rhabarber, in Stücke geschnitten
1 EL flüssiger Honig
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, gequetscht
4 Zweiglein Thymian
wenig Pfeffer
1 Baguette in Scheiben geschnitten
1 EL Olivenöl
150 g Ziegenweichkäse (z.B. Chavroux Tendre Bûche), in ca. 1 cm dicken Scheiben
1 EL flüssiger Honig
2 Zweiglein Thymian, Blättchen abgezupft
2 Prisen Fleur de Sel
wenig Pfeffer



Rhabarber und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in der vorbereiteten Form mischen. Rhabarber ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen. Brotscheiben mit dem Öl bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 5 Min. mitbacken. Rhabarber und Brotscheiben herausnehmen.

Ziegenkäse und Rhabarber auf den Brotscheiben verteilen. Honig darüber träufeln. Thymian darüber streuen, würzen und ca. 5 Minuten überbacken.

Vorspeise: **Spargel-Rollen mit Pesto**

1 kg grüne Spargel, unteres Drittel geschält
8 Tranchen Rohschinken
1 Blätterteig
1 Ei

100 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
½ dl Öl, von den Tomaten im Glas
2 EL Aceto balsamico bianco
2 EL Wasser
¼ Bund Basilikum, Blätter abgezupft
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Oder: 1 Glas fertige Tomatenpesto



Spargeln portionenweise ca. 3 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen, abtropfen, auf einem Tuch auslegen. Schinkentranchen ausbreiten, mit Pesto bestreichen und je ca. 3 Spargeln darauflegen, einrollen. Den Teig längs in ca. 3 cm breite Streifen schneiden, die Spargelrollen damit locker umwickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen.

Ca. 15 Min. im 200° vorgeheizten Ofen backen.

Tomaten mit Öl, Aceto, Wasser und Basilikum im Mixglas oder mit dem Stabmixer pürieren, würzen.

Zusätzliches Pesto zu den lauwarmen Spargelrollen servieren.

Hauptgang: **Geschmortes Kaninchen**

Für 6 Personen

2 Liter Wasser
90 g Salz
1,8-2 kg Kaninchen in Stücke geschnitten
Schwarzer Pfeffer
1 unbehandelte Zitrone
2 Zitronen, nur Saft
3 Schalotten, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Bund Thymian
Olivenöl zum Anbraten
1 ½ dl Nolly Prat
1 ½ dl Weisswein
3 dl Gemüsebouillon
100 g Oliven grün und schwarz, entsteint



Die Kaninchenteile ins kalte, gesalzene Wasser geben. Sie sollen ganz bedeckt sein und darin ca. 30 Min. marinieren. Herausnehmen trocken tupfen und mit Pfeffer würzen. Die Enden der Zitrone wegschneiden. Zitrone im 1 cm dicke Scheiben schneiden. Von ½ Bund Thymian die Blättchen abzupfen und beiseitestellen, der restliche Thymian wird an den Zweigen zum Gericht gegeben.

Die Kaninchenteile im Olivenöl im Schmortopf leicht goldbraun anbraten. Nolly Prat und Weisswein dazugeben und auf ½ reduzieren. Herausnehmen und in derselben Pfanne die Zitronenscheiben im Öl Farbe annehmen lassen, herausnehmen, die Schalotten und den Knoblauch glasig dünsten.

Die Kaninchenteile abwechselnd mit den Zitronenscheiben und Saft zurück im Bräter satt einschichten. Die Bouillon sowie die Thymianzweige beifügen, aufkochen und im 160° heissen Ofen 1 ¼ - 1 ½ Stunden weich schmoren, dabei alle halbe Stunden mit Jus übergießen.

Inzwischen die Oliven halbieren und in der letzten halben Stunde der Garzeit mit den Thymianblättchen in die Sauce und zwischen die Kaninchen geben.

Nach Belieben abschmecken und die Sauce eventuell mit Mehlbutter etwas binden.

Dessert: **Rhabarber Creme**

800 g Rhabarber, geschält, in Würfeln
5 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
0,5 dl Wasser
½ Zitrone, Saft
3 EL Maisstärke
180 g Joghurt nature oder Magerquark
1 dl Rahm, steif geschlagen



Rhabarber mit Zucker, Vanillezucker und Wasser zusammen aufkochen, ca. 15 Minuten köcheln. Zitronensaft mit Maisstärke mischen, begeben, unter Rühren nochmals kurz aufkochen. Auskühlen lassen. Joghurt und Rahm unter den Kompott ziehen, kühl stellen bis zum Servieren.