

Bier-Crostini



(für 6 Personen)

4 Silserknöpfe (je c. 65 g)

in je 4 Scheiben

4 Esslöffel Bier

40 g Butter

3 Esslöffel Bärlauch

½ Teelöffel Salz

- 1. Brotscheiben mit Bier beträufeln. Mit der Bierseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.**
 - 2. Butter mit Bärlauch und Salz mischen, auf Brotscheiben streichen.**
- Rösten: ca. 6 Minuten in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofen.s**

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ca. 46 Kcal pro Stück

Spargelsalat

Als Vorspeise für 6 Personen

- 750 g Grüne Spargeln**
- 1 schöner Blattsalat**
- 1 Grosse Zitrone**
- 75 g Tomaten-Concassée**
- 1,5 dl Olivenöl**
- 3 EL Essig**
- Pfeffer aus der Mühle**
- Salz**

Vorbereitung:

Spargeln, wenn nötig, leicht schälen und das Ende (nicht den Kopf) abschneiden.

Tomaten-Concassée zubereiten.

Zubereitung:

- 1. Topf mit Wasser aufkochen und salzen.**
- 2. Zitrone halbieren und dazu geben.**
- 3. Spargeln dazu geben und einmal aufkochen.**
- 4. Vom Feuer nehmen und ziehen lassen**
- 5. Spargeln im Sud abkühlen lassen**
- 6. Spargeln leichtschräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.**
- 7. Spargeln, Tomaten-Concassée, Essig und Öl in eine Schüssel geben und mischen.**
- 8. Mit Salz und Pfeffer würzen.**
- 9. Ein Bett aus Blattsalat anrichten und die angemachten Spargeln schön darauf verteilen.**

Vor-und Zubereitungszeit: 40 Minuten

KANINCHEN-ROLLBRATEN

Ergiebigkeit: 6 Portionen . Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten. ca. 700 Kalorien pro Person

	Salz und Pfeffer
1 1/2 TL	Zitronenschale, gerieben
3 EL	Senf, mittelscharf
1 1/2 EL	Majoran
4 1/2 EL	Butterschmalz
75 g	Speck
1	Kleine Bratengarnitur
2	Zwiebeln+Lorbeerblatt+Nelken
375 ml	Weißwein
565 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Orangengelee
1 1/2	Zitrone, Saft davon
1 1/2 TL	Grüne Pfefferkörner
1 1/2 Bund	Petersilie
300 g	Pilze
375 ml	Crème fraîche
1	Kaninchenrollbraten ca. 1400-1600 g, gefüllt

Kaninchen haben von Geburt an einen großen Nachteil; sie sind sehr schmackhaft.

Grzimek, Bernhard



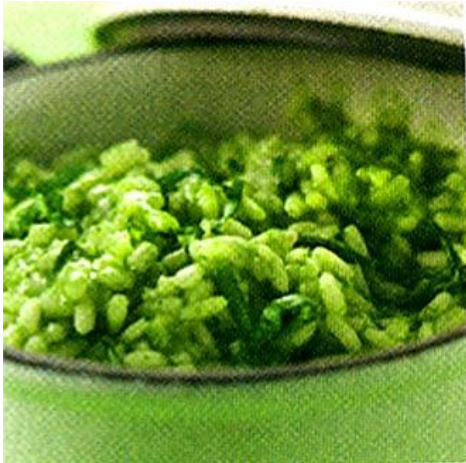
Zubereitung:

1. Den Kaninchenrollbraten mit Salz, Pfeffer, der Zitronenschale, dem Senf und dem Majoran kräftig einreiben.
2. Backofen vorheizen auf 220 Grad. (Umluft)
3. Das Butterschmalz in einem Topf/Bräter kräftig erhitzen und den in feine Würfel geschnittenen Speck darin auslassen.
4. Das Fleisch hineingeben und von allen Seiten darin anbraten.
5. Das Fleisch herausnehmen
6. Eine der Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden, kurz anbraten.
7. Das Ganze mit etwas Weißwein ablöschen und mit etwa 1/3 der Gemüsebrühe auffüllen.
8. Das Fleisch wieder in den Bräter und in den vorgeheizten Backofen schieben.
9. Alle ca. 20 Minuten ablöschen mit Gemüsebrühe.
10. Nach spätestens etwa 1/2 Stunde zurückstellen auf maximal 180 Grad.
11. Nach etwa 40 Minuten das Orangengelee und den Zitronensaft unterrühren und das Ganze etwa 70 Minuten köcheln lassen.
12. Zwischendurch den Rollbraten einmal umdrehen.
13. Nach gut 1 1/2 Stunden Crème fraîche, die grünen Pfefferkörner und die geputzten und kleingeschnittenen Pilze dazugeben und noch weitere 10 Minuten köcheln lassen.
14. Danach nochmals abschmecken, die Soße etwas anbinden, anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Bärlauchrisotto

Beilage für 6 Personen

Zutaten:



1	Grosse Zwiebel
2-3	Knoblauchzehen
40 g	Butter
375 g	Risottoreis (z.B. Carnaroli)
3 dl	Weisswein
3-9 dl	Gemüsebouillon
1	Grosser Bund Bärlauch
4	EL Wasser
80 g	Geriebener Parmesan
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. In Butter bei mittlerer Hitze dünsten. Reis dazugeben. Unter Rühren mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen und Flüssigkeit einkochen lassen. Unter Rühren nach und nach gesamte Bouillon dazu giessen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis der Reis sämig ist, aber noch etwas Biss hat.
2. Die Hälfte des Bärlauchs in feine Streifen schneiden, beiseite stellen. Rest mit Wasser pürieren und mit dem Käse unter den Risotto ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite gestellte Bärlauch-Streifen unterrühren.

Zubereitung ca. 40 Minuten

Ca. 400 Kcal pro Person

Mit Honig glasierte Karotten

Als Beilage für 6 Personen

700 g Bundkarotten samt Grün
3 EL Butter
1,5 dl Wasser
4 EL Flüssiger Honig
Gemahlener Kardamom
Salz; Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Karotten gut abbürsten und das Grün auf ca. 3 cm kürzen. Karotten halbieren. In der Butter ca. 5 Minuten dünsten. Wasser begeben und ca. 5 Minuten weiterdünsten, bis das Wasser fast ganz eingekocht ist. Honig begeben und gut rühren. Karotten mit Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit wenig Karottengrün bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

150 Kalorien pro Person

Dessert

**Friandises
vom Storche-Beck Waber
Brittnau**

Kaffee

**Spirituosen
vom Schützenhüsli**

