



Chochete vom 09. Mai 2011
Verantwortlicher Kochen Markus Gresch



Italienisches Toast

Gebratene Spargeln

Lamm

Erdbeer-Traum

Wein vom Wikoner Schützenhause



Zutaten	Zubereitung

Toastbrot

toasten

Tomaten
Konblauch (oder feines Basilikum)
Zwiebeln
Salz & Pfeffer

auf Toastbrot verteilen

Gebratene Spargeln

Zutaten

- 500 g grüne Spargeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Spargeln kurz waschen. Das untere drittel grosszügig abschneiden. Der Länge nach halbieren und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
2. Zwiebeln/Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
3. Öl in der Pfanne erhitzen. Spargel in die Pfanne geben, leicht salzen und unter häufigen Wenden etwa 5 min. braten.
4. Nach der Hälfte der Bratzeit den Knoblauch und die Zwiebeln beifügen.
5. Am Schluss die Spargeln mit Balsamicoessig und frischem Pfeffer abschmecken

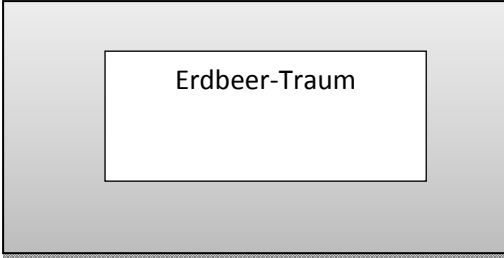
Gebratenes
Lammnierstück

Zutaten

- Lamm
- Wildreis
- Gemüse – Romanesco mit Broccoli

Zubereitung

1. Wildreis
2. Gemüse



Erdbeer-Traum

Zutaten

- 400 g Erdbeeren
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 3 dl Halbrahm
- 200 g Frischkäse (Philadelphia)
- 2 Päckli Bourbon-Vanillezucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- Pfefferminze für die Garnitur

Zubereitung

1. Einige (6 halbe) Erdbeeren für die Garnitur aufbewahren
2. Den Rest mit der Hälfte des Puderzuckers mischen und pürieren
3. Den Rahm mit dem restlichen Puderzucker steifschlagen
4. Den Frischkäse mit Vanillezucker und Zitronensaft zu einer Creme verrühren.
5. Ein wenig mit der Erdbeermasse und der Creme vermischen.
6. Den Rahm portionenweise darunterheben.
7. Schichtweise in die Gläser verteilen und mit Minzenblättern und den am Anfang aufbewahrten Erdbeeren garnieren