

Spargelragout mit Morcheln

Für 4 Personen

1 EL Butter
2 Schalotten *in feine Streifen schneiden*
200 g Morcheln *in Vierteln, gut gewaschen, abgetropft*
1 kg weisse Spargeln *geschält, längs halbiert, schräg in ca. 1 cm*
½ TL Salz *langen Stücken*
Wenig Pfeffer
2 ½ dl Halbrahm
2 EL trockener Sherry
2 EL Schnittlauch *fein geschnitten*

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Schalotten und Morcheln ca. 3 Min. andämpfen. Spargeln begeben, würzen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. mitdämpfen, Rahm dazugießen, offen ca. 8 min köcheln, Sherry und Schnittlauch begeben, mischen und servieren.

Tipp: Statt frische Morcheln 40gr getrocknete Morcheln, eingeweicht, gut gewaschen und abgetropft verwenden.

Honiglamm mit geschmortem Fenchel

Für 4 Personen

2 EL milder Senf
4 EL flüssiger Honig
4 Lammhüftchen à ca. 150 g
2 Zwiebeln
600 g Fenchel, 200 g Karotten
2 EL Rapsoel
3 dl. Rindsbouillon
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1. Senf und Honig mischen, Lammhüftchen damit einreiben. **Mindestens 30 Minuten marinieren.** Zwiebeln fein hacken. Fenchel je nach Grösse längs vierteln oder sechsteln. Karotten in Streifen schneiden. Lamm abtropfen lassen, Marinade beiseite stellen. Lamm im Schmortopf im Öl rundum anbraten. Zwiebeln, Fenchel und Karotten dazugeben und kurz mitbraten.*
- 2. Mit Rindsbouillon ablöschen, beiseitegestellte Marinade dazugeben. Zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen. Nach ca. 30 Minuten Deckel entfernen und Flüssigkeit etwa zur Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.*
- 3. Dazu passen Countryfries. Kartoffeln waschen, ungeschält in Schnitze schneiden und frittieren.*

Marroni – Mousse mit Orangen

Für 6 Personen

2 frische Eier
2 EL Zucker

trennen. Eigelbe und Eiweisse **getrennt** mit je 1 EL Zucker
schaumig schlagen.

200 g Marronipürree
100 g Mascarpone
1 EL Kirsch

unterrühren

1 dl Vollrahm
2 Eiweisse geschlagen

steif schlagen.
Je einen Esslöffel davon unter die Marronimasse
rühren, dann den Rest unterheben.
Mousse in Dessertschalen füllen. **Mindestens 2 Stunden kühl
stellen.**

3 Blutorangen

Samt weisser Haut schälen, Filets aus den Trennwänden
herauslösen. Orangenfilets auf Mousse verteilen

Tipp: Orangenfilets vor dem Servieren mit **1 EL Honig** und einer
Prise Zimt aromatisieren.

Anfang März 2017

Walter Häner