

**Manne vo dr guete Chuchi  
Aeschipark**

**Menu vom Dienstag, 19. Juni 2018**

**Vorspeise**

**Kalte Rüebli-  
suppe mit Avocado  
und Basilikum-Crostini**

**Hauptspeise**

**Pochierter Baudroie  
mit Salsa Verde**

**Beilagen:**

**Basilikumrisotto mit Champagner  
Ofengemüse mit Honigdressing**

**Nachspeise**

**Rhabarber-Erdbeer-Schaum  
Saftiger Zitronencake**

# **Kalte Rüeblisuppe mit Avocado und Basilikum-Crostini**

Rezept für 6 Personen

## **Suppe**

600g Rüeбли  
1 Schalotte  
1 Teelöffel Pfeffer grün, eingelegt  
1 Esslöffel Butter  
1 dl Noilly Prat oder weisser Portwein  
1 l Gemüsebouillon  
180g griechischer Joghurt  
1 Teelöffel Zitronensaft  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## **Crostini**

75g Butter weich  
Salz  
30g Pistazienkerne  
1 Bund Basilikum  
1 Baguette

## **Zum Fertigstellen**

1 Avocado reif

## **Zubereitung**

1. Die Rüeбли schälen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in ein kleines Sieb geben und warm abspülen, anschliessend grob hacken.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte und Pfefferkörner darin andünsten. Die Rüeбли beifügen und kurz mitdünsten. Noilly Prat oder weisser Portwein sowie Bouillon dazu giessen und aufkochen. Die Suppe zugedeckt 25-30 Minuten kochen lassen; die Rüeбли sollen sehr weich sein. Dann die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Abkühlen lassen.
3. Joghurt unter die erkaltete Suppe mixen und diese pikant mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen.
4. Für die Crostini mit einer Kelle die weiche Butter sowie etwas Salz kräftig rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die Pistazien fein hacken. 1/3 des Basilikums für die Garnitur beiseite legen. Das restliche Basilikum fein hacken. Basilikum und Pistazien unter die Butter mischen.
5. Kurz vor dem Servieren die Suppe aus dem Kühlschrank nehmen
6. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Das Baguette schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Buttermischung bestreichen und auf ein Blech legen.
7. Die Avocado halbieren und Stein und Schale entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Das beiseitegelegte Basilikum fein hacken.
8. Die Crostini im 220 Grad heissen Ofen in der Mitte 3-4 Minuten backen.
9. Die Suppe mit dem Stabmixer nochmals kurz durchmixen, dann in gekühlten, tiefen Tellern oder Schalen anrichten. Bei kalten Suppen ist es wichtig, dass sie kräftig gewürzt sind. Die Avocadowürfeln und das Basilikum auf die Suppe geben. Die Crostini separat dazu servieren.

## **Pochierter Baudroie mit Salsa verde**

Rezept für 4 Personen

<b>Fisch</b>	<b>Salsa Verde</b>
400g Baudroiefilet am Stück, Mittelknochen abgelöst	120g Peterli, fein gehackt 2 Eier hartgekocht und fein gewürfelt (ein Esslöffel davon als Garnitur) 30g Kapern gehackt 50g Essiggurken, fein gewürfelt 30g Schalotten, fein gehackt 1 Knoblauchzehe, durchgepresst 2 EL Zitronensaft 2 EL Olivenöl ¼ TL Sambal oelek 1dl Gemüsebouillon Salz und Pfeffer
<b>Fischsud</b>	
1 Zwiebel, grob gewürfelt 1 Rüebli, grob gewürfelt 1 kl Sellerieknolle, grob gewürfelt ev. Selleriekraut grob gehackt 1 Lorbeerblatt 1 Blatt Petersilie 1 TL Pfefferkörner 1 Büschel Dill 5 dl Wasser 1 dl Weisswein	

### **Zubereitung**

1. Für den Fischsud alle Zutaten zum Kochen bringen, leicht salzen und ca 15 Minuten leicht köcheln.
2. Baudroie in den Fischsud geben und je nach Dicke der Filets zwischen 5-15 Minuten ziehen lassen. Im Sud erkalten lassen. Herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden
3. Für die Salsa verde alle Zutaten zusammen vermischen und gut abschmecken

### **Anrichten**

1. Platte mit Salsa verde auslegen und die Fischscheiben schön darauf anordnen oder Fischscheiben auf Platte schön anrichten und die Salsa verde als Streifen darüber geben. Mit dem gehackten Ei bestreuen

## **Ofengemüse mit Honigdressing**

Rezept für 4 Personen

### **Ofengemüse**

750g Rüebli  
5 EL Olivenöl  
Salz / Pfeffer aus der Mühle  
2 Bund Frühlingszwiebeln  
4 Zweige Basilikum  
0,5dl Gemüsebouillon  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Kastanienhonig oder Waldhonig  
1 Prise Koriander gemahlen  
½ TL Paprikapulver pikant

### **Basilikumrisotto**

200g Vollkornreis  
2dl Wasser  
1EL Butter  
½ Zwiebel, fein gehackt  
1dl Rahm  
1KL Gemüsebouillon  
1Bund frischer Basilikum (Blätter gezupft)  
1dl Champagner sec  
2EL Parmesan, gerieben  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung Ofengemüse**

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
2. Die Rüebli rüsten und der Länge nach vierteln. In eine ofenfeste Form geben und mit 2 Esslöffeln Olivenöl, Salz und Pfeffer gründlich mischen
3. Die Rüebli im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen
4. Inzwischen die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün der Länge nach habieren, dann noch einmal quer halbieren
5. Die Zwiebeln mit 1 EL Olivenöl zu den Rüebli geben. Das Gemüse nochmals etwa 20 Minuten backen, bis es bissfest ist, dabei zwischendurch 1-2mal mischen
6. Für das Dressing die Basilikumblätter fein hacken. Die Bouillon erhitzen und in eine kleine Schüssel geben. Zitronensaft, Honig und restliches Olivenöl (2EL) beifügen und alles gut verrühren. Mit Koriander- und Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt das Basilikum unterrühren
7. Das Dressing über das heisse Ofengemüse verteilen. Das Gemüse noch warm servieren.

### **Zubereitung Basilikumrisotto mit Champagner**

1. Reis im Wasser ohne Salz weich kochen
2. Zwiebel in der Butter sorgfältig weich dünsten
3. Rahm, Gemüsebouillon und Basilikumblätter im Mixer pürieren
4. Dieses Basilikumpüree zu den gedämpften Zwiebeln geben, den weich gekochten Reis dazu und sehr gut mischen
5. Champagner hinzufügen, gut durcharbeiten, dann den Käse beifügen (nicht kochen) und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken

## **Rhabarber-Erdbeer-Schaum und Zitronencake**

### **Zutaten Rhabarber-Erdbeer-Schaum**

Rezept für 6 Personen

500g Rhabarbern  
150g Erdbeerkonfitüre  
1Päckli Bourbon Vanillezucker  
500g Erdbeeren  
3 EL Zucker  
½ Zitrone: Saft  
1dl Rahm  
2 Stück Eiweiss

### **Zutaten Saftiger Zitronencake**

Rezept für ca 20 Stück

3 grosse Bio-Zitronen  
250g Butter weich  
150g Zucker  
1 Päckli Bourbon-Vanille-Zucker  
5 Eier  
125g Mehl  
125g Maizena  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
150g Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung Rhabarber-Erdbeer-Schaum**

1. Den Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Mit der Erdbeerkonfitüre und dem Vanillezucker in eine Pfanne geben. Zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen.
2. Rhabarberstücke herausheben und den Sud wenn nötig etwas einkochen lassen. Dann Rhabarber im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Auskühlen lassen.
3. Die Erdbeeren rüsten. 6 schöne Beeren auf die Seite legen. Restliche Beeren klein schneiden und mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren.
4. Den Rahm sehr steif schlagen und unter das ausgekühlte Rhabarberpüree ziehen. Die Eiweiss zu Schnee schlagen und ebenfalls sorgfältig untermischen.
5. Zum Fertigstellen die Hälfte des Rhabarberschaums in 6 Dessertgläser oder Dessertschalen verteilen. Das Erdbeerpüree darüber geben und mit dem restlichen Rhabarberschaum decken. Mit den zurückgelegten Erdbeeren garnieren.

### **Zubereitung Saftiger Zitronencake**

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Butter ausstreichen und bemehlen. Kühl stellen
2. Die Schale von 2 Zitronen fein abreiben. Von allen Zitronen den Saft auspressen, 1 ½ dl abmessen und beiseite stellen
3. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Die Eier einzeln kräftig untermischen
4. Das Mehl mit dem Maizena, dem Backpulver, dem Salz, der Zitronenschale mischen und unter die Buttercreme rühren. Den Teig in die vorbereitete Form giessen
5. Den Kuchen im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 1 Stunde backen. Die Nadelprobe machen. Den Kuchen in der Form 5-10 Minuten ruhen lassen. Dann sorgfältig aus der Form nehmen und auf eine Kuchenplatte geben.
6. Den beiseitegestellten Zitronensaft mit dem Puderzucker in einer kleinen Pfanne kräftig aufkochen. Den Kuchen auf der oberen Seite mit einer Stricknadel regelmässig einstechen. Den süssen Zitronensaft nach und nach über den Kuchen träufeln und einziehen lassen. Vor dem Servieren den Kuchen vollständig erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.