

Bärlauchsuppe mit Kartoffeln

80-120 g Bärlauch
400 g Kartoffeln
100g Schalotten
1 Knoblauch
800 ml Gemüsefond
200 ml Sahne
1 Bio Limette
Salz, Pfeffer & Muskat
Croutons als Topping

Zubereitung

Bärlauchblätter waschen.
Kartoffeln schälen und in
ca 2cm grosse Würfel schneiden.
Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen
und zunächst die Schalotten 2 Minuten anschwitzen.
Dann Knoblauch und Kartoffeln dazu und eine weitere
Minute anschwitzen.
Mit Gemüsefond aufgiessen und zum Kochen bringen.
Nun ca. 20-25 Minuten köcheln lassen bis Kartoffeln
weich sind.
Gehackten Bärlauch und Sahne dazugeben und mit
Stabmixer fein mixen.
Mit Gewürzen und Abrieb einer Limette abschmecken
und servieren, Croutons als Topping.



Eglifilet nach Zugerart

600 gr Eglifilet
Pfeffer, Salz
4 dl Weisswein
1 mittlere Zwiebel
30gr Butter
1 El. Mehl
2 EL Kräuter gehackt (Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Thimian, Peterli)



Zubereitung

Eglifilet abtrocknen, würzen.

In einer Pfanne den Weisswein aufkochen, abschalten.

Eglifilets hereingeben und 19 Minuten ziehen lassen

Filets herausnehmen, warm halten.

Weinsud beiseitestellen (wird gebraucht)

In einer Bratpfanne Zwiebeln und Kräuter in Butter andünsten,
Mehl dazugeben und mitdünsten,
mit Weinsud ablöschen.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fische zurück in Sauce geben und warm halten.

Dazu Salzkartoffeln.

Blattspinat:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 gr Spinat
20 gr. Butter
Gemüsefond

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.

Spinat waschen und abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten.

Spinat mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Gemüsefond ablöschen.



Zitronen-Pfefferminzsorbet

4 Kugeln Zitronensorbet
2 ½ dl Vollrahm
Einige Pfefferminzblätter
2 Päckli Vanille-Zucker

Zubereitung

Alles zusammen in grossen Becher geben.

Pfefferminzblätter in feine Streifen schneiden
und dazugeben.

Alles zusammen mixen und in Tiefkühler stellen.



En Guete wünscht Tisch Nr. 3