

# Spargelcremsuppe

Rezept für 4 -6 Personen

1kg	weisser Spargel
1 L	Wasser
1 TL	Salz
1TL	Zucker
1EL	Butter
2	Schalotten
2EL	Butter
2EL	Mehl
1dl	Noilly Prat oder Weisswein
2,5dl	Rahm
	Pfeffer, ev. Zitronensaft

## Spargelsud

Die gewaschenen Spargeln grosszügig schälen, die Enden kürzen. Wasser, Salz, Zucker und die Butter mit den Spargelenden und Schalen aufkochen und gut 15 Min. kochen lassen. Sud durch ein Sieb passieren.

Die Spargelspitzen im Sud 4-5 Min. bissfest kochen, mit einer Schaumkelle heraus heben, auf einen Teller geben.

Die restlichen Spargeln in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden.

Die Schalotten schälen, fein hacken, zusammen mit den Spargelstücken in der Butter andünsten, das Mehl darüber streuen, umrühren, kurz weiter dünsten. Mit dem Noilly Prat oder Weisswein ablöschen, wenig einkochen lassen und den heissen Spargelsud dazugeben. Die Suppe ca. 15 Min. zugedeckt kochen lassen.

Die Suppe pürieren, ev. durch ein Sieb passieren.

Mit Rahm, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben einen Teil des Rahms schlagen und mit einer Rahmhaube und den Spargelspitzen dekorieren und in vorgewärmten Suppentassen servieren.

# Risotto mit Morcheln

Rezept für 4 Personen

2 EL	Butter
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200g	Risottoreis
1dl	Weisswein
4-5dl	Bouillon
1	Lorbeerblatt
	Safran
2 EL	Butter
	Pfeffer
	Parmesan
	Morcheln

In einer Pfanne die Bouillon aufkochen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten, den Reis dazugeben, unter Rühren glasig dünsten, mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Das Lorbeerblatt begeben.

Nach und nach von der heissen Bouillon dazu giessen, unter zeitweisem Rühren den Reis ca. 17-20 Min. körnig weich kochen.

Nach Belieben Safran unterrühren.

Lorbeerblatt entfernen.

Pfanne vom Herd ziehen, Parmesan und Butter unterrühren, die gedünsteten Morcheln dazugeben, abschmecken und servieren.

## Morcheln

Frische Morcheln gründlich waschen, längs halbieren oder vierteln.

Getrocknete Morcheln in kaltem Wasser einweichen, gründlich waschen und halbieren oder vierteln. Morcheln können Sand oder kleine Steinchen enthalten.

In wenig Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ev. mit wenig Weisswein ablöschen oder in der sich bildenden Flüssigkeit dünsten. Pfanne vom Herd ziehen, Morcheln darin warmhalten.

# Saltimbocca alla romana

Rezept für 4 Personen

8	dünne Kalbsschnitzel (Kalbsnuss)
8	Tranchen Rohschinken
8	Salbeiblätter
	Salz, Pfeffer oder Gewürzsalmischung, Kalbsfond
1-2 EL	Mehl
	Bratbutter
1 dl	Marsala oder Weisswein
1 EL	Butter
8	Zahnstocher

Den Backofen auf 80° erhitzen, eine Platte für die Saltimbocca darin erwärmen.

Die Schnitzel beidseitig würzen, mit einem Salbeiblatt und einer Tranche Rohschinken belegen. Beides mit einem Zahnstocher fixieren. Die Schnitzel im Mehl wenden.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen, die Schnitzel darin kurz braten, auf die vorgewärmte Platte legen und im Ofen warmhalten.

Überschüssiges Fett abgiessen, den Bratensatz mit Marsala ablöschen, Kalbsfond beigeben, einkochen lassen, Sauce abschmecken und mit Butterflocken verfeinern.

Sauce über die Saltimbocca giessen und servieren.

# „Schoggitröimli“

Rezept für 6 Portionen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Souffleformen gut mit Butter ausreiben.

125g	Butter	in Stücke schneiden, in eine Pfanne geben
125g	Dunkle Schokolade	in Stücke brechen, dazu geben, zusammen schmelzen
4	Eier	in eine Schüssel geben
125g	Zucker	dazu geben, rühren bis die Masse hell ist
		geschmolzene Butter und Schokolade dazu geben, rühren
60g	Mehl	dazu geben, umrühren

**Backen:** 8-10 Min. In Espressotassen nur ca. 5 Min. Garprobe mit einem Zahnstocher, die Schokolade soll in der Mitte noch flüssig sein.

Das „Schoggitröimli“ wird warm serviert und schmeckt gut mit einer Kugel Vanilleglace oder einem Parfait. (Vanille- oder Fruchtparfait).

Mit Früchten, filetierten Orangen, oder Beeren und nach Belieben mit Rahm dekorieren.