



April-Chochete 2016

Chef d'équipe: Marc Aeberhard

29. April 2016

Die Schönheit des (UN)krautes

Unkraut-Salat mit Hobelkäse Rollen an Holunderblütendressing

Spargel mit Bärlauch-Pesto aus dem Wald

Beefburger Rossini mit lauwarmem Löwenzahn-Salat

Quendel Panna Cotta und gepfefferte Erdbeeren

*

G'jätt-salat mit gefüllten Hobelkäse-Rollen an Holunderblütendressing

Unkraut

Einmal ums Huus umme...

(jedoch nicht direkt vom Wegrand – so wegen der Wauwau und so...)

Holunderblütendressing

100ml	Holunderblüten Sirup
100ml	kaltgepresstes Olivenöl
1 Messerspitze	Paprikapulver
1 Messerspitze	frisch gemahlenne Pfeffer

Füllung für Hobelkäse

100g	Quark
100g	Mascarpone
100g	feingehakte Spitzwegerich und Sauerklee
2 Messerspitze	Salz

Spargel mit Bärlauch pesto aus dem wald

Bärlauch Pesto

3 Handvoll	frische Bärlauch-Blätter
2dl	kaltgepresstes Olivenöl (oder 50% / 50% mit Saindoux mischen)
100g	feingeriebener Parmesan
2 Messerspitzen	Salz
Etwas	frischgemahlener schwarzer Pfeffer
Etwas	Paprika-Pulver

Beefburger Rossini mit lauwarmem Söichrutt-Salat

Beefburger

200g	reines Rindsgehacktes
Etwas	Salz, schwarzer Pfeffer
80g	Foie Gras
1 Tranche	Schwarzer Trüffel
Etwas	Trüffelöl

Vanille-Mayonnaise

1 Stk	Eigelb
100ml	Sonnenblumenöl
1 TL	milder Senf mit Balsamico / Feige
1 EL	Blütenhonig
100ml	Mascarpone
20g	Vanillebutter

Salat, Vinaigrette

2 Handvoll	junge Löwenzahn-Blätter und -Blüten
2EL	Balsamico Essig
2EL	kaltgepresstes Olivenöl
1TL	Senf
1 Messerspitze	Salz & Pfeffer

Quendel Panna Cotta und gepfefferte Erdbeeren

Panna Cotta

500g	Vollrahm
100g	Zucker
½	Vanille Stengel
4 – 5 Blatt	Gelatine
3 TL	Quendel

Erdbeeren

250g	Erdbeeren
2 EL	Balsamico
1 Messerspitze	grob gehakter schwarzer Pfeffer
2 EL	Puderzucker
