



Suppe:

- 500g Kartoffeln
- 50g Karotten
- 50g Knollensellerie
- 50g Lauch
- 1 kl. Schalotte
- 20g Butter
- 800ml Geflügelfond
- 200ml Sahne
- 2-3 Tl Meerrettich frisch gerieben
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- ¼ Bund Schnittlauch
- 150g Kartoffeln für Strohkartoffeln)
- Öl zum Fritieren

Hauptgang:

Kerbelpesto

- 20g Pinienkerne
- 60g Kerbel
- 10 El Olivenöl
- 20g Parmesan am Stück
- 1 Tl Limettensaft
- Salz

Kalbsfilet

- 250g Bundmöhren
- 200g Kohlrabi
- 200g Zuckerschoten
- 300g grüner Spargel
- 100g Lauch
- 600g pariertes Kalbsfilet
- 1,8l Geflügelfond
- 2 Lorbeerblätter
- ¼ Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Dessert:

- 500g Rhabarber
- 100ml Erdbeersirup
- 40g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1,5Tl Speisestärke
- Abrieb von 1 Zitrone
-
- Vanillecreme**
- 400ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 80g Zucker
- 5 Eigelb
- 30g Vanillepuddingpulver
- 150ml Schlagsahne
- Melisseblättchen zur Garnitur





Suppe: Kartoffelcremesuppe mit Strohkartoffeln

Zubereitung:

Die Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen, waschen und mittelfein würfeln. Lauchstangen putzen und fein würfeln. Schalotte in feine Würfel schneiden, dann Butter in einem Topf erhitzen und die Gemüswürfel darin andünsten. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Für den Sahnemeerrettich die Sahne steif schlagen. 3 El davon abnehmen, mit dem Meerrettich verrühren und kaltstellen. Die Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren, restliche geschlagene Sahne zugeben und nochmals kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Für die Strohkartoffeln die Kartoffeln schälen und waschen. Auf einer Reibe in sehr dünne Stifte raspeln. Die Stifte waschen, abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Das Öl auf 170 Grad erhitzen. Die Kartoffelstifte nacheinander in 2 Portionen ins heiße Öl geben und schwimmend 3-4 Minuten goldbraun frittieren. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen.

Die Suppe erwärmen und auf 4 Suppentassen verteilen. Mit je 1 Teelöffel Sahnemeerrettich, den Strohkartoffeln und Schnittlauch garniert servieren.

Hauptgang: Pochiertes Kalbsfilet mi Frühlingsgemüse

Zubereitung:

Für das Kerbelpesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Im Blitzhacker zerkleinern und in eine Schüssel geben. Kerbel von den Stielen zupfen, grob hacken und mit dem Olivenöl fein pürieren. Parmesan fein reiben und mit dem Kerbel und den Pinienkernen verrühren. Mit Zitronensaft und etwas Salz würzen.

Die Möhren schälen, größere längs halbieren und einmal schräg durchschneiden. Kohlrabi schälen, halbieren und in 1 cm breite Spalten schneiden. Zuckerschoten putzen und in 1 1/2 cm große Rauten schneiden. Spargel nur im unteren Drittel schälen, die Enden dabei abschneiden. Spargel schräg in 1 1/2 cm große Stücke schneiden. Porree putzen und in 1/2 cm breite Ringe schneiden. Das Kalbsfilet mit Küchengarn wie einen Rollbraten binden, damit es beim Pochieren die Form behält. Den Fond mit Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen.

Möhren, Kohlrabi und Kalbsfilet in den Fond geben (alle Zutaten sollen mit Flüssigkeit bedeckt sein). Bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten garen (nicht kochen). Nach 15 Minuten Zuckerschoten, Spargel und Porree zugeben. Das Kalbsfilet nach 20-25 Minuten herausnehmen, fest in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse mit einer Schaumkelle aus dem Fond nehmen, etwas abtropfen lassen und auf 4 Teller verteilen. Das Fleisch darauflegen. Alles mit wenig heißem Fond begießen und mit Petersilie bestreuen. Mit dem Kerbelpesto servieren.





Dessert: Vanillecreme mit Rhabarber

Zubereitung:

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber putzen, entfädeln und in 2 cm große Stücke schneiden. Erdbeersirup mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Rhabarber und Zimtstange zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 10-15 Minuten kochen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und unter den Rhabarber rühren. Zitronenschale dazugeben und weitere 3 Minuten bei milder Hitze unter Rühren kochen. Den Rhabarber kaltstellen. Für die Vanillecreme die Milch in einen Topf gießen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit 20 g Zucker in die Milch geben und aufkochen. Die Vanilleschote entfernen. Eigelb mit restlichem Zucker und dem Puddingpulver in einem Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers weißschäumig aufschlagen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren in das aufgeschlagene Eigelb laufen lassen. Alles zurück in den Topf geben und noch einmal 3 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Die Creme über einem kalten Wasserbad kaltrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Vanillecreme heben. Rhabarberkompott und Vanillecreme schichtweise in 4 Portionsgläser füllen und 2 Stunden kaltstellen. Mit Melisseblättchen garniert servieren

