



# Leichte Spargellasagne mit Cherrytomaten, Rohschinkenstreifen, Sauce Hollandaise

**Zubereitungszeit:**

Minuten

**Rezept für:**

8 Person

**Zutaten:**

1000 g grüne Spargeln  
1000 g Cherry-Tomaten  
150 g Rohschinken  
  
40 g Butter  
1 St. Zwiebel fein gehackt  
1 St. Knoblauchzehe  
2 EL Schnittlauch fein geschnitten  
Salz, Pfeffer abschmecken  
  
Sud zum Spargeln kochen:  
2 Liter Wasser  
1 EL Salz  
1 TL Zucker  
10g Butter  
1 EL Zitronensaft  
  
8 St. Lasagneblätter  
150 g Parmesan gerieben

**Zubereitung:**

1. grüne Spargeln unteres Drittel abschälen
2. die hölzernen Enden der Spargel abschneiden
3. Sud zum Kochen der Spargeln herstellen: alle Zutaten in einen Topf geben
4. Sud aufkochen, Spargeln hineingeben
5. Sud erneut aufkochen und Pfanne vom Feuer nehmen
6. Spargeln im Sud ca. 15 Minuten ziehen lassen und hinausheben, erkalten lassen. Sud beiseite stellen
7. Spargeln schrägs in ca. 3cm breite Streifen schneiden und in Schüssel geben.
8. Cherrytomaten vierteln
9. Schnittlauch fein schneiden
9. Lasagneblätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen
10. Rohschinken in Streifen schneiden
11. Lasagneblätter im Spargelsud al dente kochen
12. Butter, Knoblauch und gehackte Zwiebeln andünsten
13. Spargelstücke, Rohschinkenstreifen und Cherrytomaten dazugeben und mitdünsten
14. Mit Salz und Pfeffer und dem Schnittlauch würzen, etwas Wasser dazugeben und aufdämpfen
15. Gekochte Lasagneblätter in der Mitte halbieren und quer noch einmal halbieren
15. Lagenweise Türmchen anrichten.  
Spargel/Tomate/Rohschinken-Lasagneblatt,  
Spargel/Tomate/Rohschinken-Lasagneblatt
16. Am Schluss mit der Sauce Hollandaise nappieren und mit geriebenem Parmesan bestreuen



# Sauce Hollandaise

---

**Zubereitungszeit:**                      Minuten                      **Rezept für:**        8 Personen

**Zutaten:**

50 g Zwiebeln  
10 St. weisse Pfefferkörner  
0,3dl Weissweinessig  
0,2 dl Weisser Kochwein  
1/2 dl Wasser  
Prise Salz  
8 St.Eigelbe  
1 kg Butter  
Abschmecken (Salz, Cayennepfeffer)  
Abschmecken (Zitronensaft)

**Zubereitung:**

1. Butter im Wasserbad klären, dekantieren und auf 45 Grad abkühlen
2. Zwiebeln fein hacken
3. Pfefferkörner zerdrücken
4. Zwiebeln, Pfefferkörner, Weissweinessig, Weisswein, Salz und Wasser fast vollständig reduzieren
5. Reduktion mit 0,5dl verdünnen
6. Verdünnte reduktion zusammen mit Eigelb im 80 Grad warmen Wasserbad zu einer locker-Cremigen Masse schlagen
7. Ausserhalb des Wasserbades die geklärte Butter regelmässig in feinem Faden unter die Eigelbmasse schwingen
8. Mit Salz und Cayenepfeffer und Zitronensaft abschmecken
9. an einem lauwarmen Ort aufbewahren

**Bemerkungen:**

Sollte die Sauce gerinnen schlägt man ein Eigelb mit etwas Wasser im Wasserbad auf und rührt die geronnene Sauce tropfenweise dazu. Sobald dieser Teil zu binden anfängt, kann man den rest etwas schneller dazurühren.



# Hackbraten an dunkler Biersauce

**Zubereitungszeit:**                      Minuten                      **Rezept für:**                      8 Person

## Zutaten:

### Hackbraten:

1500 g Hackfleisch, gemischt 125 ml  
Milch 1/8 Liter Milch  
150 g Weißbrot / Toastbrot frisch oder  
trocken  
4 Eier, Größe M  
2 Zwiebeln, mittelgroß  
2 Knoblauchzehen nach Belieben  
3 EL Senf, mittelscharf  
2 EL Paprikapulver, edelsüß  
2 EL Petersilie, frisch  
3 TL Salz  
2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen  
3 Schweinenetze

### Dunkle Biersauce:

1 Liter dunkles Bier  
1,5 Liter Kalbsfond  
50 g Zwiebeln fein gewürfelt  
50 g Karotten fein gewürfelt  
25 g Knollensellerie fein gewürfelt  
5 g Persilienstengel  
1 St. Lorbeerblatt  
1 St. Gewürznelke  
1 St. Thymianzweig frisch  
1 St. Majoranzweig frisch  
20 g Tomatenpüree  
1/2 dl Erdnussöl  
Stärkemehl

## Zubereitung:

1. Den Backofen heizt Du auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vor.
2. 150 g Weißbrot / Toastbrot schneidest Du in Würfel, gibst diese in eine große Schüssel und gießt 125-150 ml Milch darüber. Mit dem Kochlöffel die Milch etwas hineindrücken. Die Milch sollte komplett aufgesaugt werden.
3. Die 1500 g gemischtes Hackfleisch gibst Du in die Schüssel zu den Brotwürfeln.
4. Die 2 Zwiebeln und die 2 Knoblauchzehe schälst Du und würfelst sie fein. Im Anschluss dünstest Du sie in einem kleinen Topf mit 1 EL Pflanzenöl an und gibst sie ebenfalls in die Schüssel.
5. In einer kleinen Schüssel rührst Du die Gewürze an, das hat den Vorteil, dass sie sich besser im Fleisch verteilen: 4 Eier, 3 EL Senf, 2 EL Paprikapulver edelsüß, 2 EL getrocknete Petersilie, 3 TL Salz, 1 TL gemahlenen schwarzen Pfeffer
6. Die flüssige Würze gießt Du in die Schüssel, vermengst mit den Händen oder einem Kochlöffel die Zutaten zu einer Hackmasse und formst diese wie einen Laib Brot zu einem Hackbraten.
7. Die geformten Laibe in ein Schweinenetz einschlagen.
8. in einer Bratpfanne das Erdnussöl erhitzen und die geformten Hackbraten rundum leicht anbraten
9. die Hackbraten hinausnehmen und in die gleiche Pfanne die fein geschnittenen Zwiebeln, Karotten, Sellerie und das Tomatenpüree hineingeben.
10. Bei mittlerer Hitze alles langsam anrösten, bis das Tomatenpüree beginnt zu bräunen
11. mit dem dunklen Bier ablöschen und etwas einköcheln lassen
12. Mit Kalbsfond auffüllen, aufkochen
13. die Hackbraten in einen Schmortopf (ca. 2 Liter Fassungsvermögen), eine Kastenform (ca. 1,8 l Fassungsvermögen), Auflaufform, eine Hochrandpfanne oder ein tiefes Backblech legen und mit der Biersauce übergießen.
14. das Gefäß zudecken und ca. 45-50 Minuten im vorgeheizten Backofen garen
15. wenn der Hackbraten gar ist (Kerntemperatur 70-72 Grad), die Hackbraten hinausnehmen und warm stellen. Der Schmorsauce noch einmal 5 dl Bier hinzufügen und alles aufkochen. Mit etwas Stärkemehl nach gewünschter Dicke abbinden oder die Sauce mit dem Gemüse darin pürieren.



# Kartoffelstock

---

**Zubereitungszeit:**                      Minuten      **Rezept für:**      8   Person

**Zutaten:**

1500 g Kartoffeln mehlig kochend  
20 g Salz  
75 g Butter  
3 dl Milch  
1X Prise Muskatnuss  
Abschmecken Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Kartoffeln waschen, schälen, rüsten und in gleichmässig grosse Würfel schneiden
2. Milch aufkochen
3. Kartoffeln in heisses Salzwasser geben
4. Rasch auf den Siedepunkt bringen, abschäumen und zugedeckt langsam weichsieden
5. Abschütten, etwas ausdampfen lassen und heiss passieren
6. Butterflocken und heisse Milch nach und nach dazugeben und glattrühren
7. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken



# Bohnenbündeli

---

**Zubereitungszeit:**                      Minuten      **Rezept für:**      8   Person

**Zutaten:**

1,5 kg Bohnen frisch  
20 g Salz  
80 g Butter  
8 Tranchen Kochspeck  
100 g Zwiebeln  
1x Abschmecken  
10 g Bohnenkraut frisch  
3 dl Gemüsebouillon

**Zubereitung:**

1. Bohnen waschen und rüsten
2. In Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen, würzen
3. Zwiebeln schälen, fein hacken
4. blanchierte Bohnen mit den 8 Specktranchen umwickeln, Enden gleichmässig abschneiden
5. Zwiebeln in Butter andünsten
6. Bohnenbündeli begeben und kurz mitdünsten. Nur leicht wenden, wegen dem auseinanderfallen
7. Bohnenkraut und Bouillon zufügen
8. Zugedeckt im Ofen weichschmoren
9. Bohnenkraut entfernen
10. Restliche Flüssigkeit einkochen und über die Bohnen geben



# Glasierte Karotten

---

**Zubereitungszeit:**                      Minuten      **Rezept für:**      8 Personen

**Zutaten:**

1,8 kg Karotten  
100 g Zwiebeln  
40 g Butter  
1x Prise Zucker  
5 dl Wasser oder heisse Bouillon  
Salz

**Zubereitung:**

1. Karotten waschen, schälen und tournieren oder in Stäbchen schneiden
2. Zwiebeln sehr fein hacken
3. Sauteuse ausbuttern, Karotten, gehackte Zwiebeln und Zucker zufügen
4. würzen und zugedeckt leicht andünsten
5. nur Flüssigkeit zufügen, wenn nötig. Die Karotten können auch im eigenen Saft garen
6. knapp weich garen, dann den Deckel entfernen
7. Flüssigkeit sirupartig einkochen und das Gemüse durch schwingen überglänzen



# Leichtes Aprikosendessert im Glas

**Zubereitungszeit:**

Minuten

**Rezept für:**

**Zutaten:**

Für die Fruchtfüllung:

670 g Aprikosen

2 EL Zitronensaft

2 Vanilleschoten

2 EL Zucker

170 g Kekse wie Amarettini

Für die Crème:

840 g Quark

4 EL Zucker

335 g Rahm

**Zubereitung:**

1. 8 Dessertgläser bereitstellen
2. Aprikosen waschen, putzen, in feine Schnitze schneiden
3. Vanilleschoten längs halbieren und auskratzen. Das mark beiseite stellen
4. Vanilleschote zusammen mit 2 EL Wasser, dem Zitronensaft, den Aprikosen und dem Zucker in einen Topf geben
5. alles 3 Minuten leicht köcheln lassen
6. 8 Aprikosenschnitze zum garnieren beiseite legen, Vanilleschote entfernen
7. Die Aprikosen fein pürieren
8. Die kekse leicht zerdrücken und 8 EL davon als Deko beiseite legen
9. Für die Crème Quark, das Vanille-Mark und den Zucker verrühren
10. Rahm steif schlagen und unter die Quarkmasse heben
11. Die Hälfte der crème in die Gläser verteilen und mit den Keksbroseln belegen. Mit dem Aprikosenpüree bedecken
12. Restliche Crème darauf verteilen und mit den restlichen Keksbroseln und den Aprikosenschnitzen garnieren