



Filet vom Schweizer Rind

Zubereitungszeit: Minuten

Rezept für: 8 Portionen

Zutaten:

1,6kg Rindsfielt Mittelstück Schweiz
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Filet in 8 Medaillons schneiden
2. rundum kurz vor dem braten mit Salz und Pfeffer würzen
3. bei scharfer Hitze kurz braun anbraten
4. Hitze reduzieren und das Fleisch ziehen lassen, bis es innen rosa ist (Kerntemperatur ca. 56-60 Grad



Bärlauchbutter zum gratinieren

Zubereitungszeit:

Minuten

Rezept für: 8 Portionen

Zutaten:

Bärlauchbutter:

500g Butter, weich

160g Bärlauch

einige Tropfen Zitronensaft

Salz

Pfeffer

4Stk. Eigelb

Zubereitung:

Bärlauchbutter:

1. Butter mit dem Mixer sehr schaumig rühren, bis zum doppelten Volumen
2. Bärlauch fein hacken und zur Buttermischung geben
3. etwas Zitronensaft beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. die Eigelbe unter die Buttermischung heben und gut verrühren.



gebratene Frühkartoffeln

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Rezept für: 8 Personen

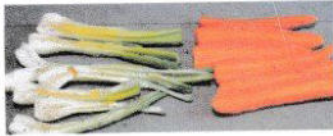
Zutaten:

1,6kg Frühkartoffeln
2 EL Bratbutter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Frühkartoffeln:

1. Kartoffeln waschen
2. etwas Wasser mit Salz aufkochen und Kartoffeln kurz köcheln (ca. 3 Minuten)
3. Kartoffeln abschütten
4. Bratbutter in Bratpfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun sind
5. mit Salz würzen



Frühlingsgemüse

Zubereitungszeit:

Minuten

Rezept für:

Zutaten:

2 EL Butter
6 Bundzwiebeln mit dem Grün
4 Bund Bundrüebli
1 mittelgrosser Romanesco
2 dl Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Bundzwiebeln waschen, längs halbieren und schräg in ca. 4cm lange Stückchen schneiden
2. Bundrüebli waschen, schräg halbieren
3. Romanesco schälen (vom Stilansatz befreien)
4. Petersilie fein schneiden
5. Butter warm werden lassen und alles Gemüse andämpfen (ohne Farbe)
6. mit Gemüsebouillon ablöschen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse knapp gar ist
7. evtl. abschmecken
8. vor dem Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen