



Chochete vom 2. April 2007

**gratinierte Spinatknödel
mit Morchel-Spargel-Ragout**

**Spaghetti mit Mönchsbart
und mariniertem Thunfisch**

Pie de Limón

Abmeldungen bis Freitag, 30. März 2007 an:

Rolf 04444 05555

Roberto 079 402 97 22

Grüsse und en Guete

Spinatknödel mit Morchel-Spargel-Ragout

Rezept für 4 Personen als als Hauptgang, 8 Personen als Vorspeise

- Zutaten:**
- Spinatknödel**
500 gr Toastbrotwürfel
150 ml Milch
100 gr Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Schalotten
30 gr Butter
150 gr blanchierter Spinat, gut ausgedrückt
1 Ei
1 Eigelb
1 EL Mehl
300 gr. Tilsiter surchoix, davon 1/3 in Würfel,
1/3 in Scheiben, 1/3 gerieben
- Zutaten:**
- Morchel-Spargel-Ragout**
4 grüne Spargeln
4 weisse Spargeln
1 Bund Spitzen von wilden Spargeln
2 Schalotten, fein gehackt
50 gr Butter
250 gr Morcheln frisch, gewaschen und trockengeschleudert
0.5 dl Marsala
1 Bund Bärlauch in breiten Streifen
2 dl Rahm
- Zubereitung:**
- Die Toastbrotwürfel in der lauwarmen Milch einweichen
Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten und mit den
Brotwürfeln vermengen. Den Spinat mit Ei und Eigelb im
Cutter fein pürieren und zusammen mit dem Mehl und dem
geriebenen Käse unter die Brotmasse arbeiten.
Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
Mit feuchten Händen etwa golfballgrosse Knödel formen und
jeden mit einem Käsewürfeli füllen. Die Knödel in Salzwasser
8-10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Knödel herausheben,
mit den Käsescheiben belegen und im Backofen überbacken.
- Die Spargelspitzen getrennt in Salzwasser mit wenig Zucker
al dente kochen.
- Die Schalotte in der Butter dünsten, die Morcheln dazugeben
und kurz anbraten. Mit dem Marsala ablöschen, die Spargel-
spitzen und den Bärlauch dazugeben und mit dem Rahm
aufgiessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Spinatknödel mit dem Morchel-Spargel-Ragout anrichten.

Spaghetti mit Mönchsbart und Thunfisch

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- Spaghetti
- 200 - 300 gr Mönchsbart
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 5 EL Olivenoel kalt gepresst
- 1 EL Zitronenoel
- 100 gr roter Radicchio, in Streifen geschnitten
- 400 gr Thunfisch (Sushi-Qualität), in Streifen geschnitten
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Thunfisch mit dem Oliven- und Zitronenoel marinieren
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Knoblauch und Schalotte in der Butter dünsten. Mönchsbart
dazugeben, kurz mitdünsten. Den Radicchio untermischen und
danach mit den Spaghetti vermischen. Sofort anrichten und
mit dem Thunfisch garnieren.

Tip:

- Anstelle von Thunfisch Lachs verwenden
- Anstelle von Mönchsbart (Frühlings-Gemüse) Meerbohnen verwenden

Pie de limón

Peruanischer Zitronenkuchen

Zutaten:

- 1 Büchse Kondensmilch gezuckert (400 gr, Migros)
- 6 Limes
- 3 Eier getrennt
- 5 Esslöffel Zucker
- 1 Paket Vanillekekse ca. 200 gr. (Petit Beurre von der Migros)
- 125 g Margarine

Zubereitung:

- Vanillekekse mit dem Wallholz mahlen und mit der Margarine zu einer körnigen Masse zusammenkneten
- Gefettetes Blech (30cm) mit der Masse auskleiden oder man überzieht das Blech mit Aluminiumpapier und verteilt die Masse darüber
- Kondensmilch, Eigelb und Limessaft im Mixer zu einer glatten Creme mixen
- Eiweiss steif schlagen und erst dann langsam die 5 Esslöffel Zucker dazugeben
- Die Zitronencreme über den Boden verteilen
- Geschlagenes Eiweiss obendrauf verteilen und kleine Spitzen formen
- Im Vorgeheizten Ofen bei 160° ca. 20 Minuten backen
Eweiss muss goldgelb sein
- Den Zitronenkuchen auskühlen lassen