



**Chochete vom 4. April 2022**

**Randen-Carpaccio mit Bärlauch-Vinaigrette**

**\*\*\*\*\***

**Kaninchen-Schlegel mit Dörrfrüchten in  
Portwein geschmort**

**Semmelknödel**

**Spargeln gebraten**

**\*\*\*\*\***

**Zweifarbiger Crêpe mit Aprikosen-Kompott**

**\*\*\*\*\***

**Tipp: Gutes Frühlings-/Ostermenü**

# Randen-Carpaccio mit Bärlauch-Vinaigrette

Für 4 Personen

- Zutaten:**
- 1-2 grosse Randen (je nach Lust und Laune in diversen Farben kaufen)
  - 4 EL Bärlauch-Öl
  - 2 EL Zitronensaft
  - 2 EL Balsamico
  - 1 TL Honig (flüssig) oder Ahornsirup
  - 2 TL Senf, mittelscharf
  - 3 Prisen Salz
  - $\frac{1}{2}$  Bund Bärlauch frisch, in Julienne geschnitten
  - Pfeffer nach Geschmack



- Zubereitung:**
1. Randen schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Optional die Randen mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden.
  2. Alle weiteren Zutaten gut verrühren. **Tipp:** bei der Zubereitung das Öl immer zuletzt zugeben.
  3. Die gehobelten Randen kreisförmig auf einem großen Teller auslegen und mit dem Dressing alle Scheiben gut benetzen.

**Servieren** **Tipp:** Die Vinaigrette 15 Minuten vor dem Servieren über die hauchdünnen Randen geben-zieht besser und die Randen bekommen ein besonders intensives Aroma.

# Kaninchen-Schlegel mit Dörrfrüchten in Portwein geschmort

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

- 4 Stk. Kaninchen Schlegel, ca. 150 gr./Stk.
- 50 gr. Dörrfrüchte zB. Weinbeeren, Datteln, usw.
- 1 dl Portwein
- 4 dl Bratenjus

**Zubereitung:**

1. Die Kaninchen Schlegel ausbeinen bis auf die Vorderläufe
2. Die Schlegel füllen mit den Dörrfrüchten
3. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad, 10 Minuten anbraten
4. Ablöschen mit dem Portwein und dem Bratenjus
5. 45 Minuten bei 120 Grad im Ofen schmoren



**Tipp:**

Bratenjus aus Fond mit Knochen vom Kaninchen selbst zubereiten.

# Semmelknödel

Für 4 Personen

- Zutaten:**
- 250 gr. Semmelwürfel
  - 50 gr. Butter
  - $\frac{1}{2}$  Zwiebel (klein)
  - 3 EL Petersilie
  - 3 Eier
  - 250 ml Milch
  - 3 EL Mehl
  - Salz

- Zubereitung:**
1. Zwiebel fein hacken, Butter in der Bratpfanne schmelzen, Zwiebeln glasig braten, gut auskühlen lassen.
  2. In der Zwischenzeit die Eier aufschlagen, gut verquirlen, mit Milch und Salz mischen, über Semmelwürfel geben, abschmecken.
  3. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken
  4. Petersilie, ausgekühlte Zwiebeln und Semmelmasse gut vermischen und einige Zeit (10 Minuten) anziehen lassen. Am Schluss das Mehl unterziehen.
  5. Mit feuchten Händen Teig zu gleichmäßigen Knödeln formen.
  6. In der Zwischenzeit Wasser in einem grossen Topf aufkochen, salzen, Knödel einlegen. **Das Wasser darf nicht zu stark kochen, sonst verfallen die Knödel.**
  7. Semmelknödel ca. 10 Minuten leicht sieden lassen, aus dem Wasser nehmen.

**Servieren** Mit etwas frischer, gehackter Petersilie garnieren.



# Spargeln gebraten

## Für 4 Personen

- Zutaten:**
- 800 gr. Grüner Spargel
  - Olivenöl zum Anbraten
  - Salz
  - Pfeffer

- Zubereitung:**
1. Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden frisch anschneiden.
  2. Spargelstangen leicht schräg in ca. 2.5 cm lange Stücke schneiden-Spitzen ganz lassen.
  3. Spargeln portionenweise in einer Bratpfanne in wenig Öl bei mittlerer Hitze braten.
  4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Spargelstangen in braunem Zucker gut schwenken. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat und ein gold-brauner Karamell gebildet ist-mit schwarzem Pfeffer und Meersalz nachwürzen.

# Zweifarbiger Crêpe mit Aprikosen-Kompott

Für 4 Personen

- Zutaten Crêpe:
- 250 gr. Mehl
  - 500 ml Milch
  - 1 Ei
  - 2 EL Kakaopulver
  - 1 Prise Salz
  - 1 EL Zucker

**Aprikosenkompott** 800 gr. Aprikosen-Hälften, 1 dl Wasser, 1 EL Zucker

- Zubereitung:**
1. Den Crêpe-Teig wie gewohnt in einer Schüssel zubereiten. Den Teig halbieren.
  2. In die eine Hälfte Kakao unterrühren. Diesen Teig in eine Flasche mit einem dünnen Flaschenhals (zB. Ketchup-Flasche) abfüllen.
  3. Den hellen Teig in die heiße Pfanne geben und den dunklen Teig in einer Kreisbewegung darauf „spritzen“-so entsteht ein „Zebromuster“.
  4. **Aprikosenkompott:** Alle Zutaten in eine Kasserole geben, aufkochen, zugedeckt 3-5 Minuten köcheln lassen.
  5. Die Crêpes mit dem Aprikosenkompott füllen ev. Stücke schneiden und schön servieren.

