



Hobbyköche Birmichelle

Kochen mit Alkohol

Rucola mit Ziegenkäse und Kirschdressing

Spargelrisotto mit Rindfleischmedaillons

**Erdbeer-Rhabarber-Mascarponecreme
mit Whisky parfümiert**

Rucola mit Ziegenkäse und Kirschdressing

(für 12 Pers.)

400 g Rucola

1 Chiccorino Rosso

250g Ziegenkäserolle

500g Süsskirschen

16 EL Olivenöl

12 EL Portwein

8 EL Rotweinessig

8 EL Ahornsirup

Salz, Pfeffer aus der Mühle

150g Parmaschinken

Rucola putzen und waschen. Chiccorino Rosso halbieren, Strunk entfernen. Chiccorino Rosso in Streifen schneiden. 10 min in lauwarmes Wasser legen, damit die Bitterstoffe entweichen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden.

Kirschen waschen, entsteinen, halbieren. Olivenöl, Portwein, Essig und Ahornsirup gut vermischen, salzen, pfeffern. Kirschen zufügen.

Alles ca. 20 min marinieren lassen.

Salat, Parmaschinken und Ziegenkäse auf dem Teller anrichten und mit Dressing beträufeln.

Spargelrisotto mit Rindsfiletmedaillons

Zutaten für 4 Portionen

500 g grüne Spargeln

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

300 g Risottoreis

2 dl Weisswein

8 dl Bouillon

1 EL Butter

6 EL geriebener Sbrinz

Salz

Pfeffer

4 Rindsfiletmedaillons

Zubereitung

Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden anschneiden und Spargeln in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken.

.Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebel andünsten. Reis beifügen und kurz mitdünsten, bis er glasig wird. Wein dazu giessen. Spargeln beigeben. Nach und nach Bouillon dazu giessen, so dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist.

.Risotto unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten al dente kochen. Butter und die Hälfte des Reibkäses beigeben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und sämig servieren. Restlichen Käse nach Belieben darüber streuen.

Fleisch trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets darin bei starker Hitze von beiden Seiten je 1min anbraten, würzen und kurz ruhen lassen.

.

.

.

Erdbeer – Rhabarber-Mascarponecreme

Zutaten für 6 Portionen:

500 g Erdbeeren, frisch

500 g Mascarpone

250 g Naturjoghurt

100 g Puderzucker

6 EL Whisky

6 Amaretti, zerbröselt

Erdbeeren waschen, Stielansätze entfernen und vierteln. 250 g der Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren. Mascarpone mit Naturjoghurt vermischen, bis es schön cremig ist. Whisky unterrühren. Die pürierte Erdbeermasse zur Mascarponecreme geben und vollständig vermischen. In eine Dessertschüssel geben und mit Amarettibröseln und restlichen, kleingeschnittenen Erdbeeren verzieren. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Rhabarberkompott:

1 kg Rhabarber, geschält, in 2-3 cm breite Stücke geschnitten

0,5 dl Wasser

3-4 EL Zucker

Für das Kompott Rhabarber mit Wasser und Zucker in einer Pfanne aufkochen, auskühlen lassen.

Das Rhabarberkompott zuerst ins Glas füllen. Dann die Creme und die Erdbeeren mit den Amarettibröseln.