



Apéro:

**Rotlachs aus dem Susitna River
(Eigenfang), (VERGESSEN MITZUNEHMEN)**

Vorspeise:

Spargeln im Parmaschinken

Hauptgang:

**Lammfilet in Senfkruste
Kartoffelgratin**

Bohnen

Dessert:

Rhabarber Tiramisu

Weisswein:

Roero Arneis

Rotwein:

**Vina Mayor, Grand Riserva,
Ribera del Duero**

Hanspeter Lipski

April 2024

SPARGELN IM PARMASCHINKEN

Zutaten: (4 Personen)

12	Spargeln weiss
25 g	Butter
1	Prise Zucker
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
0.5	Bund Petersilie glattblättrig, oder Basilikum
8	Scheiben Parmaschinken
6	Esslöffel Olivenöl feinstes
2	Esslöffel Balsamicoessig
	Parmesan am Stück

Zubereitung:

Die Spargeln grosszügig schälen und das verholzte Ende der Stangen um gut 1/3 kürzen. Etwa 1 Liter Salzwasser mit der Butter und dem Zucker aufkochen. Die Spargeln hineinlegen und etwa 10 Minuten bissfest garen. Inzwischen die Schalotte und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Petersilie oder Basilikum ebenfalls hacken.

Die Spargeln sorgfältig aus dem Sud heben und auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Je 3 Spargeln zu 1 Bund zusammenfassen und mit 1 Scheibe Parmaschinken umwickeln.

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Spargelbünde darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten, dabei häufig wenden. Nach der Hälfte der Bratzeit Schalotte, Knoblauch und Petersilie oder Basilikum beifügen. Am Schluss mit Balsamicoessig und Pfeffer abschmecken.

Die Spargeln anrichten und den Parmesan mit dem Sparschäler darüber hobeln.

LAMMFILET IN SENFKRUSTE

Zutaten (4 Personen)

60 g	Semmelbrösel
6 EL	gehackte Petersilie
2 EL	Butter
4 EL	scharfer Senf
Salz	
Pfeffer	
4 Stück	Lammfilet (je ca. 175 g)
2 EL	Mehl
4 EL	Olivenöl
2 dl	Rotwein
4 EL	Aceto Balsamico
Rosmarin	Einige frische Rosmarinnadeln

Zubereitung:

Semmelbrösel, Petersilie, weiche Butter und den Senf zu einer Paste verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und das Fleisch in 7-10 Minuten medium braten.

Das Fleisch herausnehmen und die Bratrückstände in der Pfanne mit dem Rotwein und Aceto Balsamico ablöschen. Den Rosmarin dazugeben und die Sauce einkochen lassen.

Die Senfpaste auf der Oberseite des Lammfilets verteilen und das Fleisch in eine Gratinform geben.

Mittels Grillfunktion im Backofen bei starker Hitze kurz gratinieren, bis die Senfkruste gebräunt ist.

GRATIN

Zutaten: (4 Personen) Backen 50 Minuten

800 g	mehligkochende Kartoffeln
1.5 dl	Milch
3 dl	Rahm
1 - 2	Knoblauchzehen, gepresst, nach Belieben
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50 - 100 g	Gruyère, gerieben
	Butterflöckli, nach Belieben

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.

Kartoffelscheiben in die Form schichten.

Milch, Rahm, die Hälfte des Käses und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.

Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen.

Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.

Ofentemperatur um 40°C erhöhen. Restlicher Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

RHABARBER TIRAMISU

Zutaten: (4 Personen)

Rechteckiges Blech 20 x30 cm oder Dessert - Gläser

300 g	Rhabarber, gerüstet gewogen
6 EL	Wasser
1	Limette
80 g	Zucker
150 g	Mascarpone
125 g	Crème fraîche
1 Beutel	Vanillezucker
150 g	Halbfettquark
100 g	Löffelbiskuits
	Schokoladenpulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Rhabarber schälen, in kleine Würfel schneiden. Limettenschale fein abreiben, Abrieb beiseite stellen. Limette auspressen. Rhabarber mit Limettensaft, Wasser und der Hälfte des Zuckers zugedeckt weich köcheln. Auskühlen lassen.

Mascarpone, Crème fraîche, restlichen Zucker, Limettenschale und Vanillezucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Quark daruntermischen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen. Je die Hälfte Rhabarberkompott und Mascarpone Masse darauf verteilen. Restliche Löffelbiskuits und Kompott darauf verteilen. Restliche Mascarpone Masse in einen Einwegspritzsack geben. Spitze ca. 1,5 cm breit abschneiden. Masse auf das Tiramisu spritzen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

Tiramisu kurz vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben.