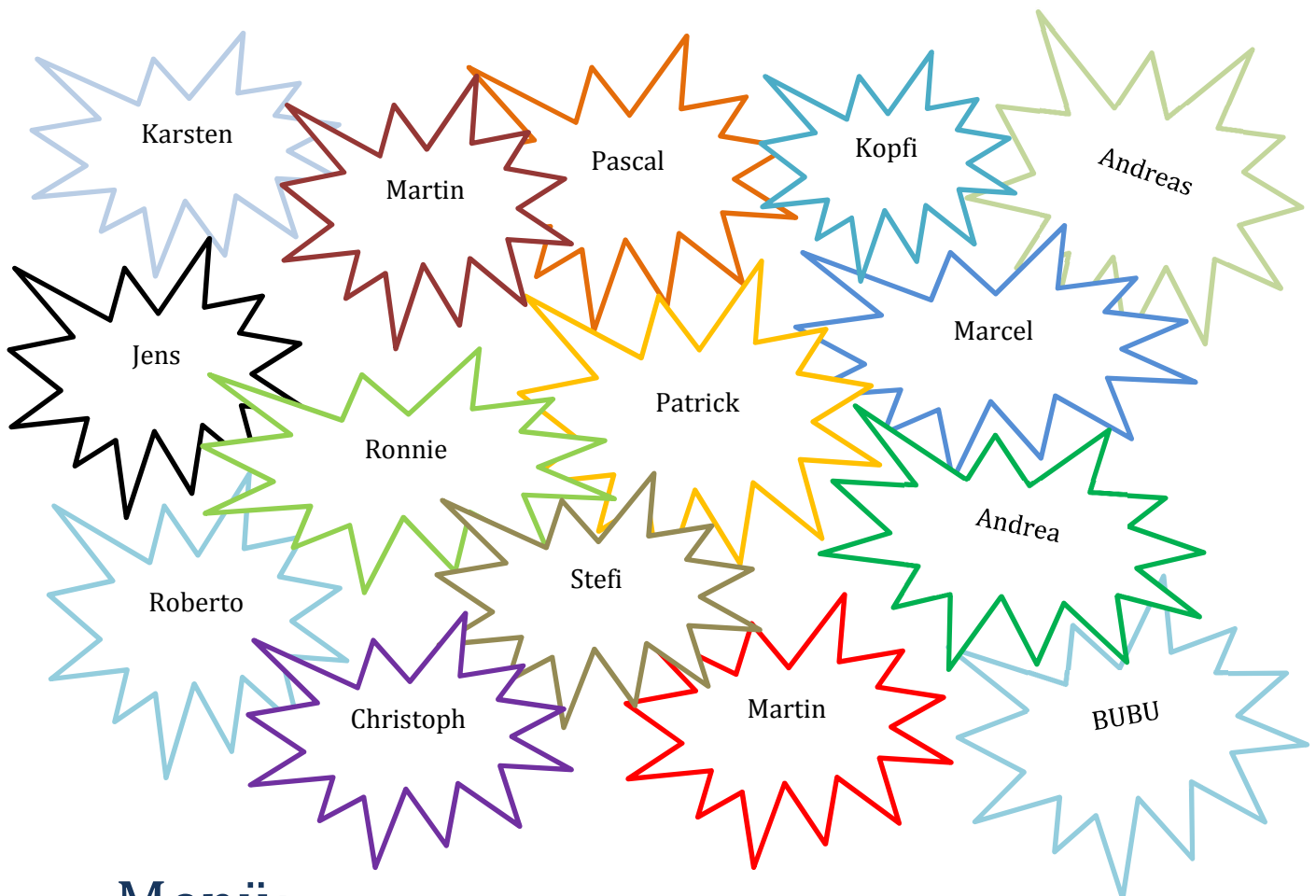




MOTTO!

GEMÜTLICHES BEISAMMENSEIN



Menü:

Spargelcremesuppe

Fondue Bourignon / Saucen

Blumenerde

Spargelcremesuppe

Menge: 2.50 Liter

Zutaten:

30g Butter
80g Zwiebeln
80g Lauch, gebleicht, gerüstet
300g Spargeln, weiss, geschält
100g Weissmehl
2400g Spargelfond
170g Vollmilch
250g Vollrahm, 35%
Salz, Pfeffer weiss, aus der Mühle



Einlage:

300g Spargeln, weiss geschält
5g Kerbel, frisch

Vorbereitung:

- Lauch längs halbieren und waschen
- Zwiebeln und Lauch in Matignon (kleinwürfelig) schneiden
- Spargel waschen und in kleine Stücke schneiden (für die Suppe können die hinteren Teile verwendet werden).
- Spargelfond aufkochen (Schale und Endstücke verwenden) (Salzwasser, 1EL Zucker, 20g Butter)
- Kerbel waschen, zupfen und trockentupfen
- Spargelspitzen für die Suppeneinlage in Rondellen schneiden, in wenig Spargelfond sieden oder im Drucksteamer garen.

Zubereitung:

- Das Matignon in Butter andünsten
- Spargelstücke beigeben und mitdünsten
- Mit Weissmehl stäuben, mitdünsten und etwas abkühlen lassen
- Mit dem heissen Spargelfond auffüllen und aufkochen
- Abschmecken und des Öfteren abschäumen
- 30 Minuten sieden lassen
- Suppe mixen und durch ein feines Drahtspitzsieb passieren
- Suppe nochmals aufkochen, Vollmilch und Vollrahm beigeben und abschmecken
- Spargelspitzen erhitzen und in die vorgewärmten Tassen/Teller geben
- Mit der heissen Suppe übergossen und mit Kerbelblättchen bestreuen

Hinweis:

Dieselbe Suppe kann auch mit grünen Spargeln zubereitet werden.

Sauce-Nicoise



Zutaten

Für 4 Personen

80 g	Crème fraîche
80 g	Magerquark
1½	Esslöffeln Tomatenpüree
1	durchgepressten Knoblauchzehe
½	Bund gehacktem Estragon
	Einige Tropfen Tabasco
	etwas Salz

Oliven-Sauce



Zutaten

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

80 g	Crème fraîche
80 g	Magerquark
25 g	geriebener Parmesan
Je 1EL	entsteinte grüne und schwarze Oliven, fein geschnitten
0.5	Peperoncino, entkernt, fein gehackt
	Salz, Pfeffer

Cocktailsauce



Zutaten

Zubereiten: ca. 10 Minuten

Für 4 Personen

150 g	Magerquark
50 g	Rahmquark
5 EL	Ketchup
½ KL	Cognac, nach Belieben
¼ TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle, Paprika, Chilipulver
2-3	Prisen Zucker

Chiliflocken zum Garnieren

Sauce-Knoblauch



Zutaten

Für 4 Personen

- 0.5 Liter Sahne flüssig
- 2 Stk. Knoblauchzehen gepresst
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle weiß

Zutaten mit Sahne vermischen und steif schlagen.

Tatarsauce



Zutaten

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

80 g	Crème fraîche
80 g	Magerquark
1 Ei	hart gekocht, geschält, klein gewürfelt
2	Essiggurken, klein gewürfelt
2-3 EL	geschnittener Schnittlauch
1-2 EL	gehackte Petersilie
1 TL	Obstessig
½ TL	Salz
	weisser Pfeffer, Paprika
1-2 Prisen	Zucker

Thon-Sauce



Zutaten

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

- 80 g Crème fraîche
- 80 g Magerquark
- 0.5 kleine Dose Thon im Salzwasser (ca. 80 g), abgetropft,
fein zerzupft
- 1 Sardellenfilet, kalt ab gespült
- 1EL Kapern, abgetropft, 3 Stück für Garnitur beiseite
gestellt, Rest fein gehackt
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Blumenerde

Zutaten für 6 Portionen:

- 2 Pck. Cremepulver, (Vanille)
- 1 Pck. Frischkäse, (Philadelphia)
- 1 EL Butter, gehäuft
- 1 Becher Sahne
- 2 Pck. Kekse, (Oreo Cookies)
- 1 Liter Milch
- 1 Pck. Sahnesteif



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. **Ruhezeit:** ca. 2 Std.

Die Creme mit der Milch nach Packungsanweisung zubereiten. Die Butter mit dem Frischkäse verrühren und unter die Creme geben. Sahne mit Sahnesteif schlagen und unterheben.

Nun die Kekse in einen Mixer geben und ganz fein mixen.

Man nimmt sich jetzt einen sauberen Blumentopf und schichtet ein: man beginnt mit der Creme, dann kommen Kekskrümel, dann Creme usw. die letzte Schicht bilden Kekskrümel, sodass es von oben wie Erde aussieht. 2 Stunden kalt stellen.