



## **Olivencrèpes mit Pata Negra**

*Maienfelder Chardonnay  
Familie Peter Bär*

.....

## **Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen**

.....

## **Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise**

.....

## **Lammhuft mit Kirschen-Balsamicosauce Bratkartoffeln und Saisongemüse**

*Rosso di Valtellina 089 DOC  
Plozza Brusio*

.....

## **Thymian-Aprikosen auf Mascarponecreme**

## Olivencrêpes mit Pata Negra

6 Personen



50 g entsteinte grüne Oliven  
1.5 dl. Milch  
1 Ei  
60 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 TL grober Cayennepfeffer

fein hacken

alles zu einem glatten Teig verrühren  
ca. 30 Minuten ruhen lassen

Bratbutter

in Bratpfanne von ca. 26 cm Durchmesser erhitzen  
die Hälfte oder ein Drittel des Teigs hineingeben und bei  
mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen.  
restlicher Teig auf gleiche Weise backen. Crêpes auf  
einem Kuchengitter auskühlen lassen

100 g Doppelrahm-Frischkäse natur  
0.5 Bund Schnittlauch  
100 g Pata Negra

Teig gleichmässig bestreichen  
fein schneiden und darüberstreuen  
belegen. Crêpes satt aufrollen.  
zum Servieren in ca. 2 cm breite Röllchen schneiden  
mit Schnittlauch garnieren

## Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen

4 Personen

1 Lauch	
1 Karotte	schälen
1 Zweig Petersilie	
1 Zweig Sellerie	alles putzen und zerkleinern Das Gemüse in einen hohen Topf geben, mit ca. 3/4 Liter Wasser aufgiessen, leicht salzen und gar kochen.
100 gr. Lachsfilet	ca. 2 Minuten mitkochen Lachs rausnehmen und auch Lachssud aufbewahren
500 gr. weisse Spargeln	gut schälen und die Spitzen ca. 5 cm lang abschneiden. Die Spitzen beiseite legen. Den untersten holzigen Teil wegschneiden. Den restlichen guten Teil in ca. 3 cm lange Teile schneiden
50 gr. Butter	
1 Prise Salz	
1 Prise Zucker	In einem weiten Topf die Spargelstücke (ohne die Spitzen) bei mittlerer Hitze dünsten bis sie fast gar sind.
1 dl. trockener Weisswein	ablöschen und etwas einkochen lassen.
1 dl. Vollrahm	dazugeben
	Lachssud (Wasser vom Lachs) durch ein Tuch passieren und zur Suppe geben, 10 Minuten kochen lassen.
	Mit dem Mixer gut mixen und durch ein nicht zu feines Sieb passieren. Dabei mit Hilfe eines Schöpfers soviel wie möglich von der Spargelmasse durchdrücken. Die Suppe soll nicht zu dünn, aber auch nicht fasrig sein
Salz, Pfeffer	abschmecken

vor dem Servieren:

Die Spargelspitzen in einem Topf mit einer Prise Salz, einer Prise Zucker und einem kleinen Stückchen Butter für ca. 3 - 5 Minuten knackig dünsten.

Das Lachsfilet mit einem dünnen, scharfen Messer kleine, dünne Scheiben schneiden (ca. 5 pro Person)

Die heisse Suppe in die Teller geben, die Lachsstreifen und die Spargelspitzen darüber verteilen und heiss servieren.

# Weisser Spargel mit Sauce Hollondaise

4 Personen



1 Bund weisse Spargeln

holziges Ende der Spargeln wegschneiden und grosszügig schälen

Zucker

Salz

50 gr. Butter

in Pfanne geben

Spargeln einlegen und mit Wasser decken

gar kochen

Sauce Hollondaise (ca. 2 dl.)

8 Ei Weisswein

2 Ei Weissweinessig

4 Ei Wasser

1/2 Zwiebel

1 Petersilienstengel

6 Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

sehr fein gehackt

grob zerdrücken

alles aufkochen, Hitze reduzieren

Reduktion auf 4 Ei einkochen

auskühlen lassen

absieben

2 Eigelb

zur Reduktion in einer Chromstahlschüssel verrühren

Unter ständigem Rühren über heissem Wasserbad

schaumig schlagen

100 gr. Butter, kalt, in Stücken

Portionenweise unter Rühren dazugeben, bis Sauce

cremig ist

Salz

Pfeffer

einige Tropfen Zitronensaft

abschmecken und sofort servieren

## Lammhüft mit Kirschen-Balsamicosauce

4 Personen



4 Lammhüftchen à ca. 180 gr.  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

100 gr. Sauerkirschen  
1 Zwiebel  
2 dl. Lamm oder Kalbsfond  
4 EL Aceto balsamico  
2 dl. Portwein

60 gr. Butter

Salz und Pfeffer

Bratkartoffeln und Saisongemüse

Backofen samt Blech auf 80 ° C. vorheizen

würzen  
rundum ca. 5 Minuten abraten  
Bratpfanne beiseite stellen  
Fleisch im vorgeheizten Backofen auf Blech legen  
und ca. 40 Minuten bei 80 ° C. garen  
entsteinen  
hacken, im Bratsatz dünsten

alles auf die Hälfte einkochen lassen.  
Sauce in ein Pfännchen absieben  
in Würfel schneiden und dazugeben  
mit dem Schwingbesen die Sauce rühren, bis sich  
die Butter aufgelöst hat  
Kirschen in die Sauce geben  
abschmecken  
Lamm aufschneiden und mit Sauce anrichten

## Thymian-Aprikosen auf Mascarponecreme

6 Portionen



500 gr. Aprikosen  
150 gr. Zucker

1 dl. brauner Rum  
1 dl. frisch gepresster Orangensaft  
1/2 Vanilleschote

entsteinen und je nach Grösse halbieren oder vierteln  
in Pfanne bei mittlerer Hitze langsam zu goldbraunem  
Caramel schmelzen lassen. Vom Herd ziehen  
dazugeben  
dazugiessen  
längs aufschneiden und den herausgeschabten Samen  
beifügen  
Den Sud einen Moment unter ständigem Rühren  
aufkochen lassen, bis sich der Caramel vollständig  
aufgelöst hat.

1 Thymian Blatt

Die Aprikosen in den Caramelsud legen und zugedeckt  
auf kleinem Feuer je nach Sorte und Reifegrad 3-4  
Minuten leise kochen lassen.  
dazuzupfen

Die Aprikosen zugedeckt mindestens 1/2 Tag ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Aprikosen sorgfältig aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und auf eine  
Platte geben. Den Saft in eine Schüssel absieben

200 gr. Mascarpone  
1 dl. Halbrahm

zum Saft rühren  
sehr steif schlagen und unter die Mascarponecreme  
ziehen.  
Diese in Dessertschalen oder Gläsern anrichten und die  
Aprikosen daraufgeben.

**A Guata wünscht Peter und das altma-Küchen-Team**