

1. MENU

Spargelzopp mat geräächertem Saumon

Risotto mat Spargelen

Äerdbiertiramisu

Spargelzopp mat geräächertem Saumon

300 g wäissen Spargel

2 Schallotten

2 EL Rapsueleg

500 ml Geméisfond (aus dem Glas)

200 ml Ram

4 Tranchen geräächerten Saumon

Spargelen schielen, d'Käpp ofschneiden, déi duerch d'Mëtt schneiden an op d'Säit sëtzen. D'Staangen an Stecker schneiden.

Schallotten schielen, kleng schneiden an 3 Minutten am Rapsueleg ubroden.

Mat dem Geméisfond an der Ram läschen, d'Staangenstecker mat am Fond opkachen. Dono alles zesummen 15 Minutten lues goe loossen. Püréieren, an nach emol kuerz opkachen loossen, mat Salz a Peffer wierzen. D'Spargelkäpp an der Zopp 3-5 Minutten matkachen, eraus huelen, op d'Säit stellen. D'Zopp mam Pürierstaaw kuerz opscheimen, an Zoppenteller maachen, den Saumon an schmuel Sträife schneiden an zesummen mat den Spargelkäpp, d'Zopp domat garnéieren.

Risotto mat Spargelen

750 ml Geméisfond oder den Spargelfond

500 g gréngen Spargel

1 Zéif Knuewelek

1 Schallotte

3 EL Olivenueleg

175 g Risotto-Reis z.B. Carnaroli, Arborio, Vialone

100 ml Riesling

50 g Pecorino gemuelen

40 g Botter

Salz an Peffer

D'Schallotte an den Knuewelek schielen an ganz reng wierfelen. D'Enn vun den Spargelen ganz knapp ofschneiden, d'Spargelstaangen an ca 2-3 cm grouss Stecker schneiden, an Spëtzen op Säit setzen.

D'Britt kuerz opkachen, dono waarm halen op ganz niddereger Temperatur.

An der Zwëschenzäit an engem aneren Dëppen, den Olivenueleg waarm maachen, d'Schallotte an den Knuewelek am Ueleg glaseg ubroden. Den Reis dobäi ginn, 1-2 Minutten glaseg kachen, an den Reis ëmmer réieren, dat den net am Dëppen usetzt.

Mam Wäin läschen, akachen loossen bei méttler Temperatur bis déi ganz Flëssegheet fort ass.

Mat enger Louche d'Britt dobäi ginn, an bei méttlerer Temperatur akachen loossen, dobäi dauernd am Dëppen réieren. Esou bal d'Flëssegheet bal ganz agekacht ass, nees Britt bäiginn.

Wann d'Hallschent vun der Britt opgebraucht ass, den Spargel bäiginn.

Weiderhin nach ëmmer Britt bäischëdden, an réieren bis d'Flëssegheet nees verkacht ass.

Kuerz iert den Reis mëll ass, kommen d'Spargelspëtzen ënnert den Risotto. Elo nach just e puer Minutten ënner Réieren den Risotto fäerdeg kachen.

Zum Schluss, den Botter an den frësch gemuelenen Pecorino ënnert den Risotto hiewen, mat Salz a Peffer wierzen, an gläich zerwéieren.

INFO ... d'Britt soll am Prinzip ganz verbraucht ginn! Alles soll onbedéngt op méttlerer Temperatur lues kachen, soss verdämpt d'Britt ze schnell.

Äerdbiertiramisu

500 gr Äerdbier

5 EL Zocker

250 g Mascarpone

250 g wäissen Kéis

1 EL Zitrounejus

1 Pak Vanillszocker

100 g Löffelbiscuit

6 EL Orangëjus

100 g Schlagsan

2 EL Amaretto

50 g Yogurt

Den Äerdbier wäschen an Stiller ewech huelen. 300 g vum Äerdbier mat 3 EL Zocker püréieren, duerch e feinen Sift maachen, a kal stellen.

Mascarpone, wäissen Kéis, 2 EL Zocker, Zitrounejus, Vanillszocker, Schlagsan, Amaretto an den Yogurt, alles zesummen verréieren. Eventuell Ofschmaachen. 200 g Äerbier kleng schneiden, an virsiichteg ënnert d'Mascarponecreme hiewen.

D'Löffelbiscuiten ganz kuerz, just op enger Säit an den Orangëjus zappen, den Buedem vun enger Schossel mat dësen Biscuiten beleeën. Den püréierten Äerdbier an Mascarponecreme ofwiesselnd op d'Löffelbiscuiten schichten, dono bis 6 Stonnen kal stellen.

Virum Zerwéieren, mat dem Rëscht Äerdbier an evtl. e wéineg Menthe oder Zitrounenmelisse garnéieren.