



Spargelgipfel



Plätzli an Biermarinade

Nudeln

Rüebli



Zitronen-Joghurt-Crème mit
Erdbeeren

Spargelgipfel



Vor – und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 20 Min.

24 grüne Spargeln (ca. 1 kg)
Salzwasser, siedend

8 Tranchen Schinken

**1 ausgewallter runder
Blätterteig**
(ca. 32 cm)

1 Ei, verklopft

50 g geriebener Sbrinz
wenig Pfeffer

1. Spargeln portionenweise ca. 3 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen, abtropfen, auf einem Tuch auslegen.
2. Schinkentranchen ausbreiten, je 3 Spargeln darauflegen, einrollen.
3. Teig mit etwas Ei bestreichen, 2/3 des Käses darauf verteilen, leicht andrücken, würzen. Teig in 8 Stücke schneiden. Spargelpäckli quer darauflegen, zur Spitze her aufrollen. Spargelgipfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlichem Ei bestreichen und restlichen Käse darüber streuen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

→ Lässt sich vorbereiten: Spargelgipfel ca. ½ Tag im Voraus formen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und Käse darüberstreuen.

Tipp: Mit einem grünen Salat gibt dies einen feinen „Sommerznacht“.

Plätzli an Biermarinade

Hauptspeise für 4 Personen

100 g Butter, in Stückchen
weich
2 TL getrocknete,
zerstossene Pfefferschoten
½ TL Salz
1 EL Sonnenblumenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 TL Thymianblättchen
1 ½ dl Bier
1 EL Birnendicksaft (Birnel)
Pfeffer aus der Mühle
8 Schweinsplätzli (je ca. 60 g,
z.B. Nierstück)
Öl zum Braten
½ TL Salz

Butter mit den Schwingbesen des
Handrührgerätes schaumig rühren, 1 TL
Pfefferschoten daruntermischen, salzen.
Zugedeckt beiseite stellen.
Öl erwärmen, Zwiebel, 1 TL Pfefferschoten
und Thymian andämpfen. Bier dazugießen,
auf die Hälfte einkochen, auskühlen. Birnel
darunterrühren, würzen. Plätzli mit der
Marinade mischen, zugedeckt im
Kühlschrank ca. 1 Std. marinieren,
trockentupfen.
Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Plätzli beid-
seitig je ca. 1 Min. braten, salzen.
Pfefferbutter dazuservieren.

Nudeln kochen.

Rüebli in Stängeli schneiden, in Bouillon weich kochen. Mit Butter und Peterli
abschmecken.

Zitronen-Joghurt-Crème mit Erdbeeren

Für 4 Personen

Zutaten:
200 g QuimiQ
120 g Joghurt nature
½ dl Schlagrahm
3 – 4 EL Puderzucker
2 EL Zitronensaft
200 g frische Früchte

Zubereitung:
QuimiQ glattrühren.
Joghurt, Puderzucker und
Zitronensaft begeben,
gut vermischen.
Den geschlagenen Rahm
unterziehen. Früchte in ein
Glas geben und mit der Crème
bedecken.