



## Kochabend vom 26.03.2012

**Menü : Frühlingsalat  
Lamm an Bier - Buttersauce  
Safran - Risotto  
Apfelgratin mit Zimtstreuseln**

**Zutaten für 4 Personen**

### Sauce

1 TL Senf  
1 EL Weissweinessig  
3 EL Rapsöl  
2 EL Dessert extrafin ( rahmangereicherte Sauermilch )  
1 TL Worcestershire – Sauce  
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst  
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.

### Salat

1 Salatgurke, längs in ca. 3mm dicke Scheiben gehobelt  
1 Kopfsalat , in Blättern  
2 Rüebli, in feine Scheiben gehobelt  
100 gr. Sherrytomaten, gewaschen und halbiert

Je 2 Gurkenscheiben auf einen Teller ovalförmig aufstellen. Kopfsalat darin anrichten, restliche Zutaten darauf verteilen, Sauce darüber träufeln.

### Lamm an Bier – Buttersauce

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.  
Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

### Zutaten :

4 EL Rapsöl  
4 Lammnierstücke ( je ca. 150 g )  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer

**Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen, auf die vorgewärmte Platte legen.**

**Niedergaren: ca. 30 - 40 Min. in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens. ( Kerntemperatur : ca. 55 – 60 Grad ) Das Fleisch kann anschliessend bei 65 - 70 Grad bis zu 30 Min. warm gehalten werden.**

### **Buttersauce**

**1 EL Butter  
1 Zwiebel , in Stücken  
3 Zweiglein Rosmarin  
1 ½ dl Fleischbouillon  
1 ½ dl dunkles Bier ( z.B. dunkle Perle von Feldschlösschen)  
1 EL flüssiger Honig**

**80 g Butter , kalt in Stücken**

- 1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Rosmarin andämpfen, Bouillon, Bier und Honig begeben, auf die Hälfte einkochen, absieben, in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen.**
- 2. Butter portionenweise unter rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen.**

**Servieren: Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen. Fleisch in Tranchen schneiden, mit Sauce und Risotto anrichten.**

### **Safran – Risotto**

**1 EL Butter  
1 Zwiebel , fein gehackt  
1 Knoblauchzehe , gepresst  
250 g Risottoreis  
2 ½ dl Weisswein  
ca. 7 dl Gemüsebouillon, heiss  
1-2 Briefchen Safran  
50 g geriebener Parmesan  
eventuell etwas Crème fraiche oder Rahm zum verfeinern**

- 1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch begeben und andünsten. Reis begeben, unter gelegentlichem Rühren dünsten, bis er glasig ist.**
- 2. Die Hälfte Weisswein dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen. Safran begeben.**
- 3. Bouillon unter rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Parmesan und Rahm daruntermischen.**

## Apfelgratin mit Zimtstreusel

Ergibt 6 Portionen

50 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
50 g Zucker  
½ TL Zimt  
75 g Kalte Butter  
600 g säuerliche Äpfel  
200 g Crème fraiche oder Doppelrahm  
2 EL Rahm  
½ Glas Preiselbeeren

1. Das Mehl, die Mandeln, den Zucker und den Zimt in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Dann alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Bis zur Verwendung kalt stellen.
2. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herausholen. Die Früchte in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Eine grosse Gratinform ausbuttern. Die Crème fraiche oder den Doppelrahm mit dem Rahm verrühren. Die Hälfte dieser Mischung auf den Boden der Form verteilen. Die Äpfel ziegelartig einschichten, dabei je etwas Preiselbeerkonfitüre in das Loch in der Mitte der Apfelscheiben geben. Die restliche Rahmmischung in die Zwischenräume der Äpfel verteilen.
4. Die kalte Streuselmasse grob zerpfücken und über die Äpfel verteilen.
5. Den Apfelgratin in der Mitte des auf 225 Grad vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Warm servieren.

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res