

Nollenköche Unterägeri

Kochabend vom 04. April 2001

Amuse - Bouche

Frühlingsalat mit Geflügelleber
und Bärlauch

Spargel - Ravioli

Quark - Früchteroulade

Tisch 3

Roulade - Teig **(für ca. 20 Personen)**

Zutaten :

- 250 g handwarmes Wasser
- 1 lt Halbrahm
- 250g Swiss Charm Pulver

Zubereitung :

- Wasser und Pulver gut aufrühren
- anschliessend 1 lt Halbrahm darunterziehen
- in Form abfüllen
- ca. ½ Std. kühl stellen

Anschliessend kann dann eine saisonale Früchte-Roulade (z.B. mit Himbeeren) hergestellt werden.

Spargel Ravioli

(Rezept mit selbstgemachtem Teig)

Zutaten :

Für 4 Personen

- 200 g Mehl, plus Mehl zum Arbeiten
 - 2 Eier (mittlere Grösse) und 1 Eigelb
 - Salz
 - 3 - 4 EL Olivenöl
 - je 400 g grüner und weisser Spargel
 - 100 g Bel Paese (ital. Käse), evtl Butterkäse
 - Pfeffer
 - 1 Knoblauchzehe
 - ½ Bund Basilikum
 - Butter
- (plus evtl. ca. 12 Crevetten)

Zubereitung :

(inkl. Teig)

- Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, in eine Mulde 2 Eier hineingeben, ½ TL Salz und 2 TL Oel zufügen und vom Rand her zu einem glatten, elastischen Teig kneten. 30 Minuten kühl stellen.

- Spargel waschen, schälen und Enden abschneiden. Weissen Spargel 10 Minuten, grünen Spargel 6 Min. im Salzwasser kochen, abschrecken. 200g grünen Spargel für die Füllung fein würfeln, übrigen Spargel schräg in 5cm grosse Stücke schneiden.

- Den Käse fein würfeln, mit Eigelb und Spargelwürfeln mischen. Salzen und pfeffern.

- Teig dünn ausrollen, in ca. 5 cm breite Streifen teilen. Auf die Hälfte der Streifen alle 3 cm 1 TL Füllung geben. Uebrige Streifen auflegen, um Füllung herum leicht andrücken. Mit dem Teigrad Ravioli teilen. In Salzwasser 5 - 6 Minuten kochen.

- Knoblauch abziehen, in Scheiben teilen. Basilikum abrausen, in Streifen schneiden.

Variante mit Crevetten:

Crevetten abspülen, trocknen, von jeder Seite 2 - 3 Minuten im heissen Oel braten, salzen und pfeffern. Herausnehmen und warm stellen.

- Knoblauch in 1 EL Butter in der Pfanne dünsten. Ravioli, Spargel und Basilikum darin schwenken.

- Ravioli, Spargeln (und evtl. Crevetten) auf dem Teller anrichten. Mit übriger heisser Butter beträufeln.

Getränke - Tip: Riesling