

EIN 4-GÄNGE MENÜ FÜR NESTHOCKER

ZUM NACHKOCHEN VON KLAUS NEIDHART
FÜR 4 PERSONEN

Bunter Wildkräutersalat mit pochiertem Allensbacher Landei und lauwarmem Kartoffeldressing & Speck

Dressing: 1 mittlere Kartoffel kochen, zerdrücken, 2 EL Apfelessig, 4 EL Olivenöl
Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wildkräutersalat waschen und mit dem Dressing marinieren.
Dazu den gebratenen Speck und das pochierte Ei auf den Salat geben.

krossgebratener Bodensee-Zander auf zweierlei Spargelragout & Kräuter-Pesto

Zanderfilets (ca. 640 g), Salz, Pfeffer, Thymian, 1EL griffiges Mehl,
Pflanzenöl zum Braten

Die Filets erst auf der Hautseite, dann auf der anderen Seite anbraten.

Spargelgemüse: 8 weißer , 8 grüner Spargel 1 handvoll Wildkräuter und 1 EL Olivenöl
Weißen Spargel schälen, grünen Spargel putzen,
in längere Stücke schneiden und in Salzwasser bissfest garen.
(Achtung: grüner Spargel ist oft dünner und hat eine kürzere Garzeit).

Pesto: Wildkräuter pürieren,
nach und nach das Olivenöl dazugeben bis eine cremige Konsistenz entsteht.
Mit Salz, Pfeffer würzen und 1 EL geröstete Pinienkerne dazugeben

Kalbsrücken vom Bodanrück, glasiertes Gartengemüse & Frühlingsmorcheln

Kalbsrücken: ca. 640 g Kalbsrücken am Stück parieren, salzen, pfeffern und in der Pfanne beidseitig anbraten, Knoblauchzehe und Rosmarinzweig dazu geben, im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad ca. 1/2 Stunde garen

Gartengemüse nach Allensbacher Art in Salzwasser bissfest blanchieren; etwas vom Gemüsefond zur Seite stellen; in frischer Butter mit Gemüsefond erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken

Morcheln unter fließendem Wasser abbrausen, Schalotten in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen; die Morcheln dazugeben und 1-2 Minuten dünsten; mit Sherry oder weißem Portwein abschmecken.

Vor dem Anrichten: Kalbsrücken aus der Pfanne nehmen, den Bratensaft in der Pfanne mit Kalbsfond ablöschen, absieben und in einem kleinen Topf bis auf ein Drittel reduzieren. Kalbsrücken vor dem Servieren in heißer Pfanne mit Rosmarinzweig links und rechts anbraten.

Quark-Limetten-Nocken auf Rhabarberkompott

Rhabarberkompott: 300 g Rhabarber (geschält), 160 ml Wasser, Apérol oder 0,1 l Weißwein, 130 g Zucker, 20 ml Zitronensaft, 1 Vanillestange, getrocknete Orangenschale, 1 Scheibe Ingwer, 2 Sträußchen Minze

Den geschälten Rhabarber in Rauten schneiden. Die Schale und die Abschnitte mit der Flüssigkeit aus Wasser, Weißwein, Minze, Zucker und Zitronensaft aufkochen, einige Minuten ziehen lassen und passieren und über den geschnittenen Rhabarber gießen und abgedeckt weich ziehen lassen.

Quark-Limonen-Mousse

250 g Quark, 1 abgeriebene Limone und den Saft der Limone (ggfls. Zitrone), 2 Eigelb, 100 g Zucker, 200 g geschlagene Sahne, 3 Blatt Gelatine

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Limonensaft und abgeriebene Schale, Quark verrühren und die aufgelöste Gelatine einrühren. Die geschlagene Sahne unterheben, im Kühlschrank durchkühlen

TIPP: statt Quark-Mousse, Eis beim Schuhmacher bestellen.....