



Sweet Monday Surprise

| | |
|--|----------|
| Vorspeisen | 2 |
| Rüebli Marsala Suppe | 2 |
| Tschechischer Gurkensalat | 3 |
| Hauptgang | 4 |
| Kaninchen mit Aprikosen/Schokoladensauce | 4 |
| Rosmarinkartoffeln | 5 |
| Frischer Spinat | 5 |
| Dessert | 6 |
| Erdbeeren à l'orange | 6 |

Vorspeisen

Rüebli Marsala Suppe

Zutaten für **12 Personen**:

| | | |
|-------------|--------------------------|---|
| 3 | grosse Frühlingszwiebeln | hacken |
| 6 | frische Knoblauchzehen | pressen |
| 1 Kg | Rüebli | schälen und in Scheiben schneiden |
| | Olivenöl | alles in Olivenöl andünsten und mit |
| 6 dl | Masala | ablöschen |
| 2 l | Gemüsebouillon | aufkochen und dazugiessen. |
| | Tabasco, Salz, Pfeffer | 30 Minuten kochen und dann pürieren . |
| 3 dl | Rahm | abschmecken |
| 150 g | gemahlene Mandeln | steif schlagen |
| 4 Hand voll | Spinatblätter | unter den Rahm mischen |
| | | in Streifen schneiden |

Suppe in Tellern anrichten mit Spinatblätter und Mandelrahm garnieren.



Tschechischer Gurkensalat

Zutaten für **12 Personen**:

| | | |
|--------------|-----------------------|--|
| 6 | Salatgurken | grobe Schalenteile mit Sparschäler wegschneiden Gurken halbieren, entkernen. Mit Röstiraffel reiben . Leicht salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit den Händen ausdrücken und Gurkenwasser abgiessen. |
| | Salz | |
| 400 g | Crème Fraîche | (Becher ausspülen und für Dekoration aufbewahren) |
| 3- EL | Apfelessig | |
| 3 TL | Zucker | alles vermischen |
| 3 | Knoblauchzehen | dazupressen. Crème mit dem Gurkensalat mischen. Mit Salz abschmecken. |
| 24 | Cherrytomaten | halbieren, leicht salzen. |
| 1 | Blattsalat | ganze Blätter rüsten, abspülen. |

Oberer, breiter Teil der Becher abschneiden und als Form verwenden.

Salatblätter auf Teller anrichten.

Gurkensalat mit einer Gabel in die Formen drücken und mit Cherrytomaten garnieren.



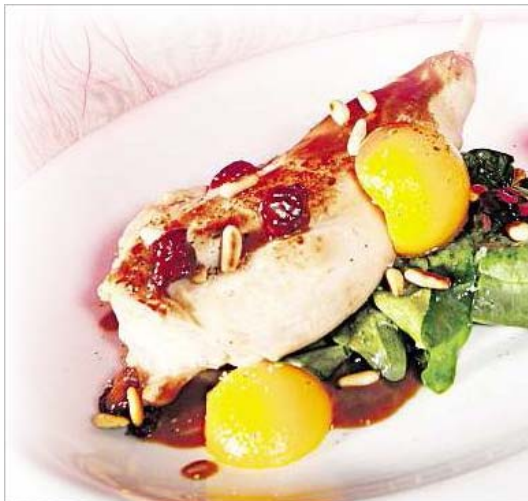
Hauptgang

Kaninchen mit Aprikosen/Schokoladensauce

Zutaten für **12 Personen**:

| | | |
|----------|-----------------------------------|---|
| 750 g | Dosen-Aprikosen | Aprikosen abgiessen. Flüssigkeit auffangen! |
| 12 | Kaninchenschenkel | unter fliessendem Wasser gut abwaschen, trocknen. |
| 3 EL | Olivenöl | mässig erhitzen. Kaninchen rundum anbraten. kurz mitbraten. |
| 3 EL | Bratbutter | Mit Aprikosensaft ablöschen |
| 150-200g | Cranberries getrocknet | dazugeben und aufkochen. Hitze reduzieren. Halb zugedeckt 30 Minuten schmoren . |
| 8 dl | Geflügelfonds | Kaninchenschenkel herausnehmen und warm stellen. |
| 3 TL | Maizena | sehr gut verrühren und unter die Sauce mischen. |
| 6 EL | Portwein (Original:Wasser) | Bei kleiner Hitze köcheln bis die Sauce bindet. <i>(bei grosser Hitze bindet Maizena nicht mehr!)</i> |
| 3 | Chillichoten | entkernen, fein hacken und |
| 40 g | dunkleste Schoggi | grob hacken. In die Sauce einrühren. |
| | Muskat, Salz, Pfeffer | Sauce abschmecken. |
| | Aprikosen | dekorativ einschneiden |
| | Wenig Butter | erwärmen und Aprikosen darin schwenken. |
| 6 EL | Pinienkerne | in einer beschichteten Pfanne, ohne Oel, rösten. |

Kaninchenschenkel auf Teller anrichten, mit wenig Sauce übergliessen.
Mit Früchten garnieren und Pinien locker darüber streuen.



Rosmarinkartoffeln

Zutaten für **12 Personen**:

2000 g
1 Bund
6 EL

neue Kartoffeln
Rosmarin
Olivenöl
Meersalz

abwachen und eventuell vierteln.
mit Schere schneiden

Kartoffeln mit Gewürzen und Oel einreiben.
Auf **Blech** legen und **30-40 Minuten bei 170°
backen**.

Frischer Spinat

Zutaten für **12 Personen**:

4-6 Säcke

frischer Spinat

Meersalz, ev. Aromat

4 EL

Butter

in kaltem Wasser waschen. Lange Stiele entfernen.
Leicht abtropfen.

Portionenweise salzen und im **Wok** oder grosser Pfanne erwärmen bis Spinat nur leicht zusammenfällt. Wasser abgiessen, Spinat sanft ausdrücken. am Rand zugeben, schmelzen und unter Spinat mischen. **A la minute** servieren.

Dessert

Erdbeeren à l'orange

Zutaten für **12 Personen**:

| | | |
|--------|---------------------|---|
| 2-3 | Orangen | filetieren. |
| 3 dl | Orangensaft | (inkl. Saft der Orangen) |
| 2 dl | Orangenlikör | |
| 3 dl | Weisswein | |
| 1 TL | Ingwerpulver | in einer Pfanne aufkochen |
| 6 EL | heller Honig | dazu geben. Unter leichtem Feuer einkochen lassen. Sauce leicht auskühlen lassen . |
| 1,5 Kg | Erdbeeren | mit Wasser abspülen, in Scheiben schneiden. Warme Sauce über die Erdbeeren verteilen. 1 Stunde kühl stellen. |
| 1 Bund | Minze | Erdbeeren mit Orangenfilets und Minze garnieren. |



Einkaufsliste für 12 Personen

Vorbestellen

12

Kaninchenschenkel

Einkaufen

| | |
|-----------|---|
| 3 | <i>grosse Frühlingszwiebeln (oder Zwiebeln)</i> |
| 1 | <i>frischer Knoblauch</i> |
| 6 | <i>Salatgurken</i> |
| 1 | <i>Blattsalat</i> |
| 1 Pack | <i>Cherrytomaten</i> |
| 1 kg | <i>Rüebli</i> |
| 500 | <i>neue Kartoffen</i> |
| 4-6 Säcke | <i>frischer Spinat</i> |
| 750g | <i>Dosen Aprikosen</i> |
| 2-3 | <i>Orangen</i> |
| 1,5 Kg | <i>Erdbeeren</i> |
| 3 dl | <i>Orangensaft</i> |
| 2 dl | <i>Orangenlikör</i> |
| 6 dl | <i>Marsala</i> |
| 3 dl | <i>Portwein</i> |
| ½ l | <i>Olivenöl</i> |
| (2l) | <i>Gemüsebouillon Würfel</i> |
| (8 dl) | <i>Geflügelfonds</i> |
| 3 dl | <i>Rahm</i> |
| 400g | <i>Crème fraîche</i> |
| 1 | <i>Kochbutter</i> |
| 1 Pack | <i>Mandeln gemahlen</i> |
| 2 Pack | <i>Pinienkerne</i> |
| 1 Pack | <i>Maizena</i> |
| 40 g | <i>dunkle Schoggi</i> |

Mitnehmen

| | |
|--------|-------------------------------|
| 1 Bund | <i>Rosmarin</i> |
| 1 Bund | <i>Minze</i> |
| 2 Pack | <i>Cranberries getrocknet</i> |
| | <i>Apfelessig</i> |
| | <i>Tabasco</i> |
| | <i>Ingwerpulver</i> |
| | <i>Muskat</i> |
| | <i>Chillichoten</i> |
| | <i>Honig</i> |

Aus der Küche

*Salz, Pfefferg
Zucker
Weisswein*