

# Muttertagsmenü vom 3. Mai 2010

\* \* \* \* \*

**Kohlrabisuppe mit Milchschaum**

\*\*\*\*\*

**Eglifilets mit Zitronenspargeln**

\*\*\*\*\*

**Kaninchenfilets an Senfsauce  
mit  
Spargeln  
und  
Wildreis**

\*\*\*\*\*

**Süßes Rüeblimousse**

# Kohlrabisuppe mit Milchschaum

## ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten  
Für 4 Personen

### Kohlrabisuppe:

500 g Kohlrabi, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten  
1 mehligkochender Kartoffel, ca. 150 g, geschält, in kleine Stücke geschnitten  
1 Zwiebel, grob gehackt  
Butter zum Dämpfen  
2 dl Milch  
5 dl Bouillon  
150 g Tiefkühlerbsen  
wenig Salz  
Pfeffer

### Milchschaum:

2 dl Milch  
wenig Salz  
Paprika edelsüß zum Garnieren



## ZUBEREITUNG

1. Suppe: Kohlrabi, Kartoffel und Zwiebel in der Butter andämpfen. Mit Milch und Bouillon ablöschen, aufkochen. Bei kleiner Hitze 15–20 Minuten weich kochen. Erbsen in den letzten 5 Minuten mitkochen. Suppe pürieren, würzen.
2. Milchschaum: Milch aufkochen, salzen. Mit dem Schwingbesen oder einem Cappuccino-Schaumschläger dickschäumig aufschlagen.
3. Suppe in Gläser anrichten, Milchschaum mit einem Löffel darauf verteilen. Mit Paprika garnieren. Milchschaum durch steif geschlagenen Rahm ersetzen.

# Eglifilets mit Zitronenspargeln

## ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

### Spargeln:

1 EL Salz

1 TL Zucker

wenig Butter

je 500 g grüne und weisse Spargeln, gerüstet

### Eglifilets:

300-400 g Eglifilets

Bratbutter oder Bratcrème

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Zitrone, abgeriebene Schale und 2-3 EL Saft

Schnittlauch

50 g Butter

ca. 1 dl Gemüsebouillon

Zitronenzesten zum Garnieren



## ZUBEREITUNG

1. In einer grossen Pfanne 2-3 Liter Wasser aufkochen. Salz, Zucker und Butter beigeben. Die Spargeln zugeben, offen 15-20 Minuten, je nach Dicke, knapp weich garen.
2. Eglifilets portionenweise in heisser Bratbutter braten, würzen und warm stellen. Zitronenschale kurz in der Butter erhitzen. Mit Zitronensaft und Bouillon ablöschen, unter Rühren erhitzen, würzen.
3. Die Spargeln aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen. Spargeln gitterartig auf vorgewärmten Tellern anrichten. Eglifilets darauf legen. Mit der Sauce beträufeln, mit den Zitronenzesten und etwas Schnittlauch garnieren.

# Kaninchenfilets an schaumiger Senfsauce mit Spargeln

## ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

4 Kaninchenfilets  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
8 grosse Tranchen Rohschinken  
Bratbutter oder Bratcrème  
8 Stück grüne Spargeln, gerüstet, schräg in 3-4 cm lange Stücke geschnitten  
Bratbutter oder Bratcrème  
150 Gramm Wildreis

### Sauce:

2 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon  
2 Knoblauchzehe, in Stäbchen geschnitten  
6 rosa Pfefferkörner, zerdrückt  
2 dl Rahm  
2 Eigelb  
2 TL Zitronensaft  
2-3 TL grobkörniger Senf  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Rosa Pfeffer zum Garnieren



## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 70 °C vorheizen. 1 Gratinform und 1 Saucière darin vorwärmen.
2. Kaninchenfilets würzen, mit je 2 Tranchen Rohschinken umwickeln. In Bratbutter oder Bratcrème rundum 3-4 Minuten braten. Sofort auf einen vorgewärmten Teller geben, im auf 70 °C vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten fertigbaren. Die Filets können anschliessend im 60 °C warmen Ofen 30-45 Minuten warm gehalten werden.
3. Spargeln in Bratbutter oder Bratcrème unter gelegentlichem Wenden 8-10 Minuten knackig braten, salzen. Im Ofen warm stellen.
4. Für die Sauce Fond oder Bouillon, Knoblauch und Pfeffer aufkochen, auf die Hälfte einköcheln. Absieben, in die Pfanne zurückgeben. Rahm und Eigelb verquirlen, dazugeben. Sauce unter ständigem Schlagen mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Zitronensaft und Senf darunter rühren, abschmecken.
5. Kaninchenfilets schräg 2-3 Mal aufschneiden. Je etwas Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen, Kaninchenfilets darauf anrichten, Spargeln dazulegen, garnieren. Restliche Sauce dazu servieren. Dazu passen Trockenreis-Hezen: Aus 150 g Reis und 3 dl Fleischbouillon Trockenreis zubereiten. Herz-Förmchen von ca. 1 dl Inhalt mit wenig flüssiger Butter bepinseln, Reis einfüllen, satt andrücken, neben die Kaninchenfilets stürzen.

# Süßes Rüeblimousse

## ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: mind. 1 Stunde

Für 4 Personen

4 Tassen oder Gläser von je 1.5 bis 2 dl Inhalt  
300 g Rüebl, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten  
1 dl Wasser  
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten  
2 EL Hartweizengriess  
3-4 EL Zucker  
½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft  
100 g Quark  
2 dl Rahm, steif geschlagen

Marzipanrüebl zum Garnieren



## ZUBEREITUNG

1. Rüebl mit Wasser und Vanillestängel zugedeckt weich kochen. Vanillestängel entfernen, Griess und Zucker mischen, unter Rühren einrieseln lassen. Zitronenschale und Zitronensaft beifügen, unter Rühren aufkochen, auf der ausgeschalteten Platte 5 Minuten ziehen lassen. Alles fein pürieren, dann die Pfanne ins kalte Wasserbad stellen und die Masse unter Rühren auskühlen lassen, mindestens 1 Stunde kühl stellen.
2. Rüeblimasse mit dem Quark gut verrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Mousse in Tassen oder Gläser füllen, mit den Marzipanrüebl garnieren.