



Herzlich Willkommen

Kochabend mit Bernd Rosenkranz

„Frühlingsmenü“

Das Menü

Aperol Sprizz & Schinken-Schnecken

Honauer Saibling mit gegrilltem Spargel & Grüne Soße
Weissburgunder „Plötzner“ St Pauls

Paprikasuppe „leicht geräuchert“

Handgemachte Gnocchi mit Alb-Champignons & Kirschtomaten
Teroldego Rosato / Endrizzi

Entrecôte am Stück gegrillt mit Wok-Gemüse in Kokosmilch
Regent / Aufricht oder Zweigelt Heinrich

Leicht gelierte Erdbeer-Rhabarbersuppe

Familie Rosenkranz wünscht einen schönen Abend

Honauer Saiblingsfilet mit gegrilltem Spargel & Grüne Soße

Rezept für 4 Personen

4* Saiblingsfilet mit Haut á 100g
Öl, Butter, Salz & Pfeffer, Mehl

Zubereitung

Saiblingsfilet von Gräten befreien von beiden Seiten mit Salz & Pfeffer würzen die Hautseite mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne mit Öl auf der Hautseite anbraten. Butter zugeben und den Fisch wenden. Von der Hitze nehmen und ziehen lassen.

Grüne Soße

100g Kräuter(Dill, Petersilie glatt, Kerbel, Estragon, Sauerampfer, Minze)
400g Sauerrahm
2 St Eier (hart gekocht 8 min)
30g Senf
Salz, Pfeffer, Zucker, 2cl Zitronensaft)

Zubereitung

Alle Zutaten im Mixbecher mixen mit der Hälfte vom Sauerrahm,
Wenn die Soße fein püriert ist den Rest Sauerrahm unterheben & abschmecken.

Spargelspieß

Anzahl Personen x 4 Stangen Spargel

Zutaten	<p>Spargel – pro Person 4 Stangen grüner Spargel</p> <p>Bambusspieße (gut gewässert)</p>	
Marinade	<p>Salz</p> <p>Pfeffer</p> <p>Prise brauner Zucker</p> <p>weißer Balsamico</p> <p>Zitronensaft</p> <p>Olivenöl</p>	
Vorbereitung	<p>Bambusspieße wässern</p> <p>Spargel putzen, Enden abschneiden und den unteren Teil etwas schälen – falls nötig</p> <p>Salz, Pfeffer, eine Prise braunen Zucker, Zitronensaft, weißen Balsamico und Olivenöl zu einer Marinade verrühren.</p> <p>Immer 4 Spargel parallel auf ein Brett legen und 4 cm unterhalb der Spitze und 4 cm oberhalb der Enden aufspießen (sieht wie ein Floß aus)</p> <p>Die Spargelportionen mit Marinade bestreichen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.</p>	<p>Tipp: Bei Aufspießen etwas Abstand zwischen den einzelnen Spargelstangen lassen, so läuft die Marinade besser zwischen die Stangen.</p>
Vorbereitungszeit	ca. 20 Minuten	
Zubereitung	Die einzelnen Portionen auf den Grill legen, nach ca. der Hälfte der Zeit wenden	
Grillmethode	Direkt bei starker Hitze	
Grillzeit	Ca. 4-8 Minuten (abhängig von der Stangenstärke der Spargel)	

Paprikasuppe „leicht geräuchert“

Rezept für 4 Personen

Suppe

5	St	Paprika
1	St	Zwiebel
150	ml	Weisswein
2	EL	Pflanzenöl
1	EL	Butter
1	L	Gemüsebrühe
50	ml	Sahne

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer, geräuchertes Paprikapulver
Mondamin oder Kartoffeln zum abbinden.

Für die Suppe die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, Paprika waschen, entkernen und in Stücke schneiden, in einem Topf Butter und Öl erhitzen, Zwiebel & Paprika ohne Farbe 10 min anschwitzen, mit Weisswein ablöschen, Brühe weichkochen, Suppe mixen und evtl. Sieben. Sahne zugeben, abschmecken und ggf. abbinden.

Handgemachte Gnocchi mit Alb-Champignons & Kirschtomaten

Rezept für 4 Personen

Gnocchi

600g	vorwiegend Festkochende Kartoffeln
65g	Weichweizengriß
80g	Mehl
	Muskatnuss, Meersalz
2ST	Eigelb
	Butter zum anbraten.

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale waschen und 25 Minuten in Salzwasser kochen. In einem Sieb abtropfen lassen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 5 Minuten ausdämpfen lassen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffelmasse nochmals durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Gries, Salz und etwas Muskat zu den abgekühlten

Kartoffeln geben und locker untermischen. Eigelbe zugeben und alles mit einem Holzlöffel zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Den Kartoffelteig vierteln. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu 4 ca. 25 cm langen Rollen formen. Diese in 1 cm breite Stücke schneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Min. garen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen

Zu einem leckeren Gericht, Gnocchi mit Alb-Champignons & Kirschtomaten in Butter anbraten.

Entrecôte am Stück gegrillt mit Wok-Gemüse in Kokosmilch

Rezept für 4 Personen

800g	Entrecôte am Stück
1 EL	Meersalz
1 EL	Brauner Zucker
1 TL	Paprikapulver
1 EL	Schwarzer Pfeffer
1 TL	Kümmel
1 ST	Knoblauch
½ TL	Cayennepfeffer

Zubereitung:

Entrecôte mit einem Küchentuch abreiben.

Knoblauch fein schneiden, Pfeffer & Meersalz im Mörser zerstoßen, Kümmel zugeben und ebenfalls zerkleinern, die restlichen Gewürze zugeben und im Mörser vermengen.

Fleisch sorgfältig mit der Gewürzmischung einreiben.

Das Fleisch nun im Backofen bei 110°C-130°C / Ober & Unterhitze / ca. 3 Stunden garen.

Oder auf dem Grill bei 120°C-140°C / Indirekte Hitze / ca. 2.5 Stunden garen

Tipp: - Medium Kerntemp. 58°C / Fleisch nach dem Aufschneiden die Schnittfläche leicht Salzen.

Wok-Gemüse

500	ml	Kokosmilch
250	g	Ananas Stücke & Saft (Dose)
250	ml	Wasser
1/4	EL	Rote Currypaste
2	EL	Erdnussbutter
400	g	Wok-Gemüse Mix frisch geschnitten (Karotten, Pilze, Paprika, Brokkoli, Zuckerschoten, Weisskraut...Spargel)
Ingwer, Zitronengras, Sojasoße hell, Austernsoße, frische Petersilie		

Zubereitung:

Kokosmilch, Wasser, Currypaste, Ingwerscheiben, Zitronengras in einem Topf zum Kochen bringen. Wok-Gemüse zugeben & 5 min köcheln, Ananas Stücke & Saft untermischen, mit Erdnussbutter abbinden & abschmecken.

Leicht gelierte Erdbeer-Rhabarbersuppe

Rezept für 4 Personen

175g	Moscato d`ASTI oder süßer Weisswein
175g	Sekt oder Prosecco
200g	Rhabarbersaft leicht gesüßt
2-3BL	Gelatine

100g	Sekt oder Prosecco
200g	FrISCHE Erdbeeren
Zitronenmelisse oder Minze	

Zubereitung:

Süßer Wein, Sekt & Rhabarbersaft vorsichtig miteinander verrühren.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen & Tropfnass in einem Topf erwärmen.
Mit der Rhabarbersuppe vermengen & im Kühlschrank 3 Stunden durchkühlen lassen.

Kurz vor dem anrichten Erdbeeren waschen & in feine Würfel schneiden.
Erdbeeren in einen Teller geben. Die Rhabarbersuppe mit dem restlichen Sekt vorsichtig mischen. Die Suppe über die Erdbeeren geben & mit Minze ausgarnieren.

Tipp: dazu ein leckeres Erdbeersorbet