

Frühlingsalat - Garnitur

ca. 200 g gemischter Blattsalat
(z.B. Kopfsalat, Eichblattsalat, Schnittsalat ...)

Salate in mundgerechte Stücke zupfen,
mischen

½ Bund feiner Rucola
etwas Bärlauch

Rucola in mundgerechte Stücke schneiden,
Bärlauch in mundgerechte Stücke zupfen
zum Salat fügen, mischen.
Salat dekorativ in der Spargelmitte anordnen

4-6 Radisli, in Scheiben gehobelt

Radisli und Schnittknoblauch über den Salat
verteilen

etwas Kresse

dekorativ auf die Salatmitte legen

1-2 Portionen Zitronensauce (siehe
Rezept Zitronensauce)

Sauce über Salat verteilen

evtl. frische Kräuter, geschnitten
Blüten (Bärlauch, Schnittlauch, Borretsch,
Löwenzahn, Salbei ...)

Blattsalat mit Blüten und evtl. frischen Kräutern
dekorieren, (beim Löwenzahn die Blütenblätter abzupfen,)

Zitronensauce

½ Zitrone, abgeriebene Schale
und Saft

½ KL Balsamico bianco

2 KL flüssiger Honig

4-6 EL Rapsöl (oder Olivenöl)

Salz, nach Bedarf

wenig Pfeffer

evtl. etwas Zwiebelpulver

Sauce glatt rühren

- Sauce lässt sich gut in grösseren Mengen
zubereiten

- Wird die Sauce mit dem Mixstab gemischt, so
wird sie besonders sämig!

Windbeutel / Ofenküchlein

Brühteig: 12 Stück

1.5 dl Wasser (oder Milchwasser)

1/8 TL Salz

45 g Butter

Wasser, Salz und Butter in kleiner Pfanne aufkochen

75 g Mehl, gesiebt

im Sturz zugeben, kräftig mit einer Kelle **rühren** auf mittlerer Stufeiterrühren, bis sich der Teig vom Pfannenboden löst, zusammenhängend und glatt ist und sich weisser Bodensatz bildet. In eine Schüssel geben und ca. 3 Min leicht auskühlen lassen.

2 Eier

20 g geriebener Sprinz

einzelns aufschlagen, zerklopfen

nacheinander mit der Kelle oder dem Mixer unter die Brühteigmasse rühren, bis der Teig glänzt und in Fetzen von der Kelle reisst.

Formen: Blech mit Backpapier belegen. Mit dem Spritzsack* Rosetten (ca. fischtennisballgross) in genügend grossem Abstand aufs Blech spritzen.

Backen:

Vorheizen: 175°C

Backen In der Ofenmitte

bei 175°C ca. 15 Min.

anschliessend Temperatur höher stellen auf 200°C und Ofenküchlein in 15-20 Min fertig backen.

5 Min im offenen Ofen auskühlen

Windbeutel auskühlen lassen.

Mit einer Schere oder Messer aufschneiden

*) Anstelle des Spritzsacks mit 2 Löffeln Häufchen aufs Backpapier setzen

Füllung Bärlauch

(Menge reicht für ca. 12 Stück)

200 g Philadelphia nature

100 g Rahmquark**

1 Bund Bärlauch, fein geschnitten

Limette, abgeriebene Schale

und etwas Saft

Pfeffer, weiss

evtl. ganz wenig Salz

Zutaten für die Füllung miteinander mischen.

Füllung kurz vor dem Servieren in Ofenküchlein füllen (mit Löffeli oder Spritzbeutel)

** Rahmquark kann mit Philadelphia oder anderen Frischkäsesorten ersetzt werden

Füllung Portulak

(Menge reicht für ca. 12 Stück)

300 g Frischkäse (St. Moret oder Philadelphia Nature)

2 TL Senf

ca. 60-80 g Portulak, fein geschnitten

Pfeffer aus der Mühle

alles gut verrühren, kurz vor dem Servieren auf die Ofenküchlein spritzen / geben

20 g Portulak, ganz

darauf verteilen

2 Bund Radisli, halbiert, fein ein geschnitten

Radisli fächerartig einschneiden, auseinanderdrücken, auf die unteren Hälften legen. Deckel aufsetzen