

# Kochabend vom 25.03.2013

## Menü : Nüsslisalat mit Speck Spargel - Lasagne mit Peterlisaucе Mascarpone-Quarkcreme mit Zwetschgen

Zutaten für 4 Personen

### Sauce

1 TL Senf  
1 TL Zucker  
1 EL Kräuternessig  
3 EL Sonnenblumenöl  
3 EL Wasser  
Aromare

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.

### Salat

Nüsslisalat waschen, abtropfen und in eine Schüssel geben, mit der Sauce mischen.

Speckwürfeli in einer Bratpfanne anbraten (ohne Fett).

Salat auf Teller anrichten und gebratene Speckwürfel darüber streuen.

## Spargel- Lasagne

### Zutaten für 4 Personen :

12 Stangen weisser Spargel  
12 Stangen grüner Spargel  
1 – 2 Frühlingszwiebeln  
100 g Butter  
150 ml Vollrahm  
200 ml Gemüsebouillon  
1 gestrichener EL Maizena  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Bio – Zitrone  
1 Bund Peterli ( grossblättrig )  
100 g geriebenen Parmesan  
100 g roher Schinken in dünnen Scheiben  
8 Lasagneblätter ( ohne Vorkochen )

1. Den weissen Spargel ganz, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Die Enden 2 cm kürzen. Den weissen Spargel im Dampftopf 5 – 8 Minuten dämpfen, dann den grünen Spargel dazugeben und weitere 5 Minuten dämpfen. Frühlingszwiebeln waschen, den weissen und hellgrünen Teil in Ringe schneiden, in 50 g Butter andünsten. Rahm und Fond dazugiessen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit der im kalten Wasser angerührten Speisestärke binden, salzen und pfeffern.  
Die Zitrone heiss abspülen und abtrocknen. Die Schale mit einer Raffel abreiben und den Saft auspressen.  
Peterli abzupfen und hacken.  
Die Sauce mit Zitronensaft und –schale, Peterli und 50 g Parmesan verrühren. Den Backofen auf 180° vorheizen ( Umluft 160° ).

2. Schinken in Streifen schneiden.  
Eine Auflaufform (etwa 15 x 25 cm) mit 50 g Butter ausstreichen.  
3 – 4 Lasagneblätter in die Form legen. Spargelstangen , die Hälfte der Peterlilsauce und die Schinkenstreifen einfüllen , mit den restlichen Lasagneblätter und der Peterlilsauce bedecken. Mit 50 g Parmesan bestreuen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 40 – 50 Minuten Backen.

## Mascarpone – Quarkcreme mit Zwetschgen

### Zutaten für 4 Personen :

400 g Zwetschgen  
3 EL Zitronensaft  
4 EL Honig  
4 EL Wasser  
1 TL Ingwerpulver  
150 g Mascarpone  
150 g Magerquark  
2 frische Eigelbe  
6 EL Zucker  
2 dl kalter Halbrahm

1. Zwetschgen je nach Grösse halbieren oder vierteln.  
Mit Zitronensaft, Honig, Wasser und Ingwer zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Herausnehmen, Sirup offen ca. 5 - 7 Minuten auf ca. 6 EL einköcheln.
2. Zwetschgen wieder begeben, mischen, auskühlen.  
Mascarpone, Quark, Eigelb und Zucker verrühren.  
Halbrahm steif schlagen, sorgfältig darunter rühren.  
Creme zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
3. Mascarpone – Quarkcreme und Zwetschgen auf Desserttellern anrichten.

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res