



**Hobby Köche  
Obstalden  
Kochabend vom  
02. 05. 2011**

**Frühlingsalat**

**Involtini mit Artischocken an Marsala-Jus**

**Bratkartoffeln**

**Rhabarber Trifle**

### **Frühlingssalat:**

100 gr Portulak oder Kresse  
1 Frühlingszwiebel  
etwas roter und grüner Lollo  
1 Bund Radieschen  
2 Eier

Sauce:

1 Teelöffel milder Senf  
Pfeffer, Paprika, Salz  
2 Esslöffel Essig  
4 Esslöffel Öl  
2 Scheiben Toastbrot gewürfelt

Vorbereiten: Portulak oder Kresse im Sieb überbrausen, Frühlingszwiebel mit Stengel fein schneiden, Lollo in Blätter teilen, Radieschen in feine Scheiben schneiden.

Die gekochten Eier schälen und in Schnitze schneiden.

Für die Sauce alle Zutaten mischen.

Brotwürfelchen in der Bratpfanne ohne Fett auf mittlerem Feuer unter Wenden goldbraun rösten.

Anrichten: Salate, Radieschen und Eierschnitze auf Teller anrichten, Sauce kurz vor dem Servieren darüber verteilen, Brotwürfelchen darüberstreuen.

### **Involtini mit Artischocken**

Zutaten für 4 Personen

1 Dose Artischockenböden (210 g)  
50 g Rohschinken fein geschnitten  
3 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten  
40 g Parmesan, gerieben  
2 Prisen Salz, wenig Pfeffer und Muskat

300 g Kalbsplätzli für Piccata

¼ TL Salz, wenig Pfeffer

3 EL Weismehl

Bratbutter zum Braten

2 dl Kalbsfond

½ dl Marsala

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

### Zubereitung:

Artischockenböden gut abtropfen, 5 Stück beiseite stellen, Rest hacken, mit allen Zutaten bis und mit Muskat in einer Schüssel mischen. Fleisch zwischen Haushaltfolie dünn klopfen, auf einer Seite würzen, wenden.

Füllung auf die ungewürzten Seiten der Plätzli verteilen, Plätzli aufrollen, mit Zahnstochern fixieren.

Mehl auf einen flachen Teller geben, Involtini darin wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze etwas reduzieren, Involtini rundum ca. 5 Min. anbraten. Fleisch herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen.

Fond und Marsala in derselben Pfanne aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln.

Beiseitegestellte Artischockenböden in Schnitzchen schneiden, mit den Involtini in die Sauce geben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen.

Jus evtl. absieben. Involtini mit Marsala-Jus und den Rosmarin-Kartoffeln servieren.

### **Kartoffeln:**

4 dl Wasser

1 TL Salz

600 gr. festkochende Kartoffeln, in ca. 2 cm grossen Würfeln

1 EL Oel

½ EL Bratbutter

½ TL Salz

1 EL Rosmarin, fein geschnitten

Wasser aufkochen, salzen. Kartoffeln begeben, ca. 5 Min. vorkochen, gut abtropfen

Oel und Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln begeben, Hitze etwas reduzieren, Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. knusprig braten. Salz und Rosmarin daruntermischen.

## **Rhabarber- Trifle**

Rhabarbersauce:

100 gr tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut

250gr Rhabarber in Würfel

1 EL Zucker

2EL Holunderblütensirup

½ EL Zitronensaft

Himbeeren pürieren, durch ein Sieb in eine Pfanne streichen.

Rhabarber und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft begeben, aufkochen,

Hitze reduzieren, unter Rühren ca. 5 Min. weich köcheln.

Kompott auskühlen.

Creme:

150 gr. Mascarpone

180 gr Joghurt nature

½ unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale

2 EL Holunderblütensirup

Mascarpone und Joghurt glatt rühren, Zitronenschale und Sirup daruntermischen.

Anrichten: Haselnussmakrönchen grob zerbröckeln, Abwechslungsweise mit Kompott und Mascarpone in Gläser schichten.

Schagg Heussi