



Frühlingsalat

**Geschnetzeltes Rindfleisch an Senfsauce
Reis und Rüebl**

Honig-Mascarpone mit Erdbeeren

Frühlingsalat

100 g Portulak oder Kresse
1 Frühlingszwiebel
etwas roter und grüner Lollo
1 Bund Radieschen

2 Eier

Sauce:

1 TL milder Senf
Pfeffer, Paprika
¼ TL Salz
2 EL Essig
4 EL Öl

2 Scheiben Toastbrot, gewürfelt

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

Die Eier in siedendem Wasser während 8-10 Minuten hart kochen. Herausnehmen, kalt abspülen, schälen und in Schnitze schneiden.

Sauce: 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 dem Teller anrichten, Sauce kurz vor dem Servieren darüber verteilen. Brotwürfelchen darüberstreuen.

Tip: Toastbroscheiben im Toaster rösten, dann in Würfelchen schneiden.

Geschnetzeltes Rindfleisch an Senfsauce

Zubereitungszeit: 30 – 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600 g geschnetzeltes Rindfleisch
4 Schalotten (oder zwei kleine Zwiebeln)
1 Estragonzweig (oder 1 KL getrockneter)
1 EL Biofin 10 %
2 dl Weisswein
Salz und weisser Pfeffer
2 EL milden Senf
2 dl Rahm
Schnittlauch

Zubereitung:

- Schalotten und frische Estragonblätter kleinhacken
- Biofin erhitzen, das Fleisch portionenweise anbraten. Mit den Schalotten und dem Estragon zurück in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen, würzen und bei kleiner Hitze zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen.
- Senf mit dem Rahm verrühren und zum Fleisch geben (der Wein sollte jetzt fast vollständig eingekocht sein). Bei grosser Hitze so lange kochen, bis die Sauce dicklich wird. Abschmecken, mit feingeschnittenem Schnittlauch überstreuen und sofort servieren.

Reis: nach Packungsbeilage zubereiten

Rüebli: in Rädchen schneiden. In Butter andünsten, mit Bouillon ablöschen und weich kochen.

Honig-Mascarpone mit Erdbeeren

Erdbeeren:

300 g Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
2 EL Puderzucker
1 Orange, Saft

Je nach Grösse halbieren oder noch kleiner schneiden. Restliche Zutaten miteinander verrühren, darübergiessen. Zugedeckt ca. ½ Std. kühl stellen.

Honig-Mascarpone:

250 g Mascarpone
½ Orange, nur abgeriebene Schale
2-3 EL flüssiger Honig
¼ TL Zimt

1 Eiweiss
1 EL Zucker

Alle Zutaten bis und mit Zimt mischen. Eiweiss steif schlagen, Zucker zugeben, kurz weiterschlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. ¼ - ½ Std. kühl stellen

Anrichten: Aus der Mascarpone-Masse mit einem Glaceportionierer oder 2 EL Kugeln formen, auf Teller anrichten. Daneben die Erdbeeren verteilen.