

Menü „Schnaeckeles-Treff“ Slow Food Convivien Karlsruhe und Strasbourg 30.04.2011

Wildkräutersalat mit Walnüssen, Baguette

**G´wellte Bamberger Hörnle
Badische feine Weiße Spargel über frischer Sahnesauce
Saltimbocca alla Romana**

Rhabarber-Erdbeer-Traum mit Marzipansahne

Die Rezepte:

Wildkräutersalat mit Walnüssen, Baguette

Den verlesenen Salat gebe man in 2 Schüssel. In einem kleinen Gefäß mische man 10 El Olivenöl, 5 El Walnussöl, 3 El Balsamico, etwas frisch gemahlene Pfeffer und ca. ½ Tl Salz zu einer Sauce, die über den Salat verteilt wird. Das Ganze vorsichtig mischen und auf Teller verteilen. Obenauf streue man gehackte Walnüsse. Sofort mit aufgeschnittenem Baguette servieren.

Badische feine Weiße Spargel über frischer Sahnesauce

Spargel (pro Person 200 g)
Salz, Zucker
2 Becher Schlag-Sahne
2 Becher saure Sahne
Fleur de Sel
Weißer Pfeffer, Muskatnuss

Die Spargel sorgfältig schälen und in kochendem Wasser, dem man 1 Tl Salz und eine Prise Zucker zugefügt hat, ca. 10 Minuten kochen.

Inzwischen die Sauce bereiten:

2 Becher Schlagsahne in einem Mixgefäß an schlagen, 2 Becher saure Sahne, ca. ½ TL Fleur de Sel, etwas weißen Pfeffer, Muskatnuss hinzugeben und unter die Sauce mischen.

Wenn die Spargel auf den vorgewärmten Tellern liegen, wird ein Klecks von der Sauce obenauf gegeben.

Rhabarber-Erdbeer-Traum mit Marzipansahne

Erdbeeren (pro Person 125 g)

2 große Stangen Rhabarber

200 ml Weißwein

2 gehäufte EL Zucker

2 Becher Schlagsahne

1 EL Zucker

100 g gefrorenes Marzipan

Die gewaschenen Erdbeeren vierteln, den Rhabarber schälen und in Würfelchen schneiden.

In einem Topf den Wein heiß machen, den Rhabarber hinein geben, Zucker zufügen und alles zusammen aufkochen. Sobald der Rhabarber seine Form verloren hat, schaltet man die Hitze ab und gibt die Erdbeerstückchen in die heiße Masse. Nun vermische man die Früchte mit dem Gekochten; die Erdbeeren sollen keinesfalls kochen!

Das Kompott wird in die Servierschälchen verteilt.

Die Sahne leicht mit Zucker an schlagen (soll nicht steif sein!), das geeiste Marzipan wird mit einer groben Raspel in die Sahne geraspelt, kurz untergehoben und rasch auf die lauwarmen Erdbeeren gegossen. Sofort servieren.