

# Forellentartar mit grünen Spargeln und Saisonsalat

Rezept für 4 Personen

200g	geräucherte Forellenfilet
	frischer Dill
1	Zitrone, Rinde und Saft
1	Schalotte oder Frühlingszwiebel
2 EL	Creme Fraiche
	Salz, weisser Pfeffer

Die Forellenfilet mit einem scharfen Messer in kleine Würfelchen schneiden.

Den Dill waschen und fein hacken, davon ein paar Zweiglein zur Dekoration zurückbehalten.

Die Schalotte schälen und fein hacken.

Die Zitrone heiss waschen, die Rinde abreiben, den Saft auspressen.

Alle Zutaten zum Fisch geben, gut mischen, mit den Gewürzen abschmecken.

## Grüne Spargeln

2-3 Spargeln/Person

Die Spargeln waschen, schälen und im Salzwasser knackig sieden. Im Eiswasser abschrecken, abschütten und in 2 cm lange Stücke schneiden.

## Grüner Salat

Saisonsalat waschen, rüsten und die Salatblätter auf Teller auslegen.

## Salatsauce

2 EL	Aceto balsamico bianco
wenig	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
wenig	Zucker oder Honig
	milder Senf
1	Schalotte oder Frühlingszwiebel
	frischer Schnittlauch und Petersilie, nach Belieben
4 EL	Olivenöl
8	Cherry-Tomaten

Die Zwiebel und die Kräuter fein hacken.

Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren und abschmecken.

Die Cherry-Tomaten waschen und vierteln.

Zum Servieren vom Forellentatar mit zwei Löffeln Nocken formen und neben die Salatblätter anrichten. Mit den Dillzweiglein oder einer kleinen fein geschnittenen Zitronenscheibe garnieren.

Die geschnittenen Spargeln auf die vorbereiteten Salatblätter geben und mit der Sauce beträufeln.

Die geviertelten Cherry-Tomaten über die Spargeln streuen.

Tipp: Anstelle von Cherry-Tomaten Radieschen verwenden.

# Rindsragout

Rezept für 4 Personen

2EL	Bratbutter
500g	Rindsragout
300g	Zwiebeln
2	Peperoni
3	Tomaten oder 1 Dose Pellati
3dl	kräftiger Rotwein
5dl	Bouillon
	Paprika, Pfeffer, Lorbeer, Majoran

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

Peperoni und Tomaten waschen und in gleichmässige Stücke schneiden.

Die Bratbutter erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Die Zwiebeln in der Fleischpfanne unter Rühren braun werden lassen. Das Fleisch und das Gemüse zugeben, mit Rotwein ablöschen und einkochen. Die Gewürze und Bouillon begeben.

Das Ragout auf kleinem Feuer 80-90 Min. schmoren lassen.

# Kartoffelstock

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochende
5 dl	Wasser
1 TL	Salz
2 - 2,5 dl	Milch
30 g	Butter
	Salz, Muskat

Die Kartoffeln waschen, schälen, in gleichmässige Stücke schneiden.

Das Wasser in einer Pfanne aufkochen, Salz dazugeben und die Kartoffeln darin ca. 20 Min. auf kleinem Feuer weichkochen.

In einer Pfanne die Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen. Muskat dazu geben.

Die gekochten Kartoffeln abschütten und durch das Passe-vite passieren, die Milch-Buttermischung dazu geben und kräftig rühren bis der Kartoffelstock luftig und gleichmässig heiss ist.