



## Frühlingsgefühle



Le Cleub

Herrliberg, 12. März 2026

Tafelmayor: Daniel Stüssi

## Salat von Spargeln mit Rucola, Mozzarella und Croutons

4 Personen

8 Spargeln weiss

8 Spargeln grün

Salz

2 Scheiben Toastbrot

1 Knoblauchzehe

3 Esslöffel Butter

50 Gramm Rucola

1 Teelöffel Senf grob, scharf

2 Teelöffel Honig

4 Esslöffel Essig

2 Esslöffel Rapsöl

Pfeffer aus der Mühle

150 Gramm Mozzarellaperlen oder Mozzarellakugeln

Beide Spargelsorten um etwa 3 cm kürzen. Die weissen Spargeln schälen, die grünen Spargeln nur wenn nötig am hinteren Ende schälen. Die Spargeln im Dampf oder in Salzwasser bissfest garen, dabei beachten, dass weisse und grüne Spargeln nicht die gleiche Garzeit haben. Auskühlen lassen.

Das Toastbrot entrinden und in feine Würfelchen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Den Knoblauch und die Brotwürfelchen beifügen und goldbraun rösten.

Den Rucola waschen und gut abtropfen lassen,

Für die Sauce Senf, Honig, Essig und Rapsöl mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Spargeln mit der Sauce mischen und dekorativ auf Tellern anrichten. Etwas Rucola darüber verteilen und mit Mozzarellakugeln sowie Croutons bestreuen. Sofort servieren.



## Filet Mignon an Pilzrahmsauce

4 Personen

1 Schweinsfilet

250 g Champignons

2.5 dl Cidre brut

2 dl Rahm

30 g Butter

Neutrales 1

Thymian frisch



Filet in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und etwas flach drücken.

In Butter anbraten.

Herausnehmen und Champignons im Fonds dünsten.

Mit Cidre und Rahm ablöschen

Filetstücke zurück legen und abgedeckt etwa 20 bis 30 Minuten köcheln lassen.

Wenn das Fleisch schön weich ist dieses warm stellen und die Sauce einkochen lassen.

Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Die anderen Bratkartoffeln

4 Personen

700 g Kartoffeln

Oil

20 g Butter

3 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

2.5 dl Wasser

0.6 dl Sojasauce gesalzen

1 EL Honig



Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Oil und Butter in Bratpfanne heiss werden lassen. Die Kartoffeln darin ziehen lassen.

Wasser, Sojasauce und Honig vermischen und über die Kartoffeln geben.

Reduzieren, anschliessend anrichten.

PS: Im Originalrezept hat es noch Schinkenwürfel drin.

## Chicoréegemüse

4 Personen

600 g Chicorée

2 EL Zitronensaft

5 dl Wasser

1 Karotte

60 g Frühlingszwiebeln

1 EL Rapsöl

1 dl Weisswein

$\frac{1}{2}$  TL Salz

Pfeffer

1 TL Zucker



Chicorée längs halbieren, Strunk herausschneiden. Zitronensaft und Wasser in eine Schüssel geben. Chicoréehälften darin 5 bis 10 Minuten einlegen, damit sie sich beim Kochen nicht braun verfärben. Herausheben. Vom Zitronenwasser 1 dl abmessen.

Auf der Schnittfläche im Öl leicht anbräunen. Wenden und mit abgemessenem Zitronenwasser und Wein ablöschen.

Mit Salz, etwas Pfeffer und Zucker würzen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5–10 Minuten knapp weich schmoren.

## Mini-Apfeltarte

4 Tartes

1 bis 2 ausgewallter Mürbeteig (ca. 32 cm)

1½ EL Butter

200g Aepfel in Würfeli

1 EL helle Sultaninen

2 EL Zucker

1½ EL Zitronensaft

1 Eigelb

100g Rahmquark

40 g Zucker

15g Weissmehl

1½ Bio-Zitrone, abgeriebene

Schale und Saft

1 Schuss Vanille-Konzentrat

1½ roter Chili, entkernt, fein gehackt



1 Eiweiss

1 Prise Salz

1/2 dl Vollrahm, steif  
geschlagen

2 EL flüssiger Honig

2 Vanillestängel

Puderzucker zum Bestäuben

Aus dem Teig Rondellen von ca. 12cm Durchmesser ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, Rand gut andrücken, Böden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 30 Minuten kühl stellen.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Aepfel andämpfen, Sultaninen mitdämpfen, Zucker und Zitronensaft beigeben, ca. 5 Minuten köcheln, auskühlen. Eigelb und alle Zutaten bis und mit Chili gut verrühren. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, zusammen mit dem Rahm sorgfältig unter die Apfelmasse ziehen, auf den Teig in die Förmchen geben. Quarkmasse darauf verteilen.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Apfeltartes aus den Förmchen nehmen, mit Puderzucker bestäuben, auf Tellern anrichten.

2 EL flüssigen Honig mit 1½ Vanillestängel, nur ausgekratzte Samen, verrühren, Törtchen damit verzieren.