



- Karamellisierter Spargel
- Schweinsnierstück-Steaks an Honig-Marinade
- Safran-Risotto
- Coupe Dänemark

## Karamellisierter Spargel

Für 4 Personen

500g grüner Spargel

4 EL brauner Zucker

1 Sack Rucola

80g Haselnüsse

100g Ziegen(frisch)käse

Aceto Balsamico

80g Butter

Salz, Pfeffer

Spargel waschen und in Stücke zu ca. 3 cm schneiden. Sollte das unterste Stück holzig sein, dieses wegwerfen.

In einem grossen Topf mit Salzwasser für etwa 2 bis 3 Minuten blanchieren.

Dann abschrecken und auf einem Teller zudecken und zur Seite stellen.

Rucola gut spülen.

Butter in der Bratpfanne schmelzen (mittlere Hitze) und dann die Spargelstücke hineinlegen. Leicht schmoren lassen und dann den Zucker dazugeben. Warten, bis er goldgelb ist.

Haselnüsse dazu geben und nochmals etwas ziehen lassen. Pfanne vom Herd nehmen.

Anrichten:

- a. Rucola auf dem Teller auslegen.
- b. Spargelstücke mit Haselnüssen darauf anrichten
- c. Aus dem Ziegenkäse Nocken oder Stücke formen und dazulegen.
- d. Dekorieren nach Saison.
- e. Wenig Aceto Balsamico darüber geben.



## Schweinsnierstück-Steaks an Honig-Marinade

Für 4 Personen

4 Steaks vom Nierstück (ich kaufe einen ganzen Braten und schneide die Stücke selber)

4 TL	Mehl	2	Zwiebeln, gehackt
4 EL	Bratbutter	4	Thymianzweige
4 TL	Senf		Salz, Pfeffer
4 EL	Honig		

Schweinssteak mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden.

Bratbutter erhitzen, Steaks darin rundum kurz anbraten.

Senf, Honig und Zwiebeln gut vermischen. Gebratene Steaks damit gut einreiben.

Im Ofen bei 175 °C ca. 12 Min. glasieren und gelegentlich mit der Honigmarinade bepinseln.



## Safran-Risotto

Für 6 Personen als Beilage

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

4 Esslöffel Olivenöl

300 g Risottoreis z.B. Arborio oder Vialone

2 dl Weisswein

7 dl Hühnerbouillon

2 Briefchen Safran

4 Esslöffel Rahm

30 g Butter

60 g Sbrinz AOP gerieben

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin goldgelb dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen.

Unter ständigem Rühren vollständig einkochen lassen.

Jetzt  $\frac{1}{3}$  der Bouillon sowie den Safran beifügen. Die Flüssigkeit unter Rühren vollständig vom Reis aufnehmen lassen.

Das zweite Drittel der Bouillon dazu giessen. Wieder vollständig einkochen lassen. Den Rest der Bouillon beifügen. Den Risotto noch so lange kochen lassen, bis er nur gerade bissfest ist. Jetzt den Rahm, die Butter und den Käse unterrühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt noch 3–4 Minuten ziehen lassen.



Coupe Dänemark

