

Rezepte für: Chochete Röbi / 13. April 2026

Crostini mit Burrata, marinierten Erdbeeren und Basilikumpesto

Salat von grünem Spargel, Radieschen, Parmesan und
Zitronenvinaigrette

Spaghetti mit Mönchsbart, confierten Kirschtomaten und Zitronenbutter

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce, jungen Karotten
und glasierten Bundzwiebeln

Erdbeer-Rhabarber-Trifle mit Crème Diplomate und Mandelcrumble

Weine

Sauvignon Blanc
AOC Weingut Goldwand Ennetbaden

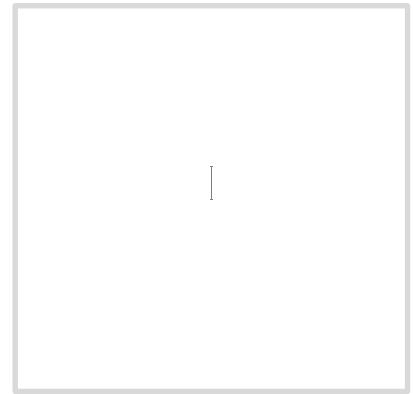
Tre Corti, Merlot del Ticino
Fratelli Corti, Balerna, Mendrisio

Rezeptideen:

Servierzeit: ca 19:00

Amuse-Bouche:

Crostini mit Burrata-Creme,
marinierten Erdbeeren & Basilikumpesto



Zutaten: 4 Personen

1 Baguette	100 g Erdbeeren
1 Burrata	1 TL Olivenöl
1 TL Olivenöl	1 kleine Prise Zucker
1 Bund Basilikum	1 TL Balsamico bianco
ca. 6 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Fleur de Sel	

Vor- und Zubereitungszeit:

So wirds gemacht:

Basilikumpesto:

Basilikumblätter kurz blanchieren (5 Sekunden) und in Eiswasser abschrecken.
Mit Olivenöl fein mixen, mit etwas Salz abschmecken.

Erdbeertatar:

Erdbeeren sehr fein würfeln.
Mit Balsamico, Olivenöl, Prise Zucker und Pfeffer mischen.
10 Minuten ziehen lassen.

Burrata-Creme:

Burrata mit 1 TL Olivenöl cremig mixen.
Leicht salzen.

Crostini:

Baguette in dünne Scheiben schneiden.
Mit Olivenöl im Ofen (180°C) knusprig rösten.

Anrichten:

Burrata-Crème auf Crostini
Erdbeertatar darauf
einige Tropfen Basilikumpesto und etwas Fleur de Sel darübereben.

Servierzeit: ca 19:30

1. Vorspeise:

Salat von grünem Spargel, Radieschen & Parmesan



Zutaten: 4 Personen

400 g grüner Spargel	Vinaigrette:
1 Bund Radieschen	8 EL Olivenöl
40 g Parmesanspäne	3 EL Zitronensaft
1 Handvoll Rucola	2 TL Honig
20 g Pinienkerne	2 TL Dijon-Senf
Zeste von 1 Zitrone	1 kleine Schalotte (fein gewürfelt)
Ein paar Heidel- oder Himbeeren	Salz, Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit:

So wirds gemacht:

Spargel:

Enden abschneiden und etwas schälen

In Salzwasser 3-4 Minuten blanchieren.

In Eiswasser abschrecken und in mundgerechte Stücke schneiden.

Radieschen sehr fein schneiden oder hobeln

Pinienkerne in Pfanne ohne Fett rösten

Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren

Anrichten:

Rucola locker in die Mitte legen (nicht flach verteilen).

Spargel darauf schichten, leicht kreuzweise.

Radieschen locker darüber streuen.

Parmesanspäne darüber verteilen.

Pinienkerne darüber.

Den Salat mit Dressing beträufeln, etwas Zitronenzeste und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer drüber und mit ein paar Beeren anreichern.

Servierzeit: ca 20:00

2. Vorspeise:

Spaghetti mit Mönchsbart, confierten Kirschtomaten und Zitronenbutter



Zutaten: 4 Personen

200 g Spaghetti	40 g Butter
200 g Mönchsbart	50 g Parmesan, in kleine Würfel (ca 3x3mm)
150 g Kirschtomaten	Olivenöl
4 Knoblauchzehen	1 Chili
1 Zitrone (Abrieb + Saft)	Zucker, Salz, Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit:

So wirds gemacht:

Confierte Tomaten:

Tomaten halbieren und mit Olivenöl, Salz, wenig Zucker mischen. Im Ofen auf 140°C ca. 45 Minuten garen.

Mönchsbart:

Wurzeln entfernen und gut waschen (sandig!) und grob schneiden.

Pasta:

Spaghetti in Salzwasser kochen. In der letzten Minute den Mönchsbart dazugeben. Etwas Kochwasser aufbewahren.

Sauce:

Butter in grosser Pfanne schmelzen, grob gehackten Knoblauch und den Chili darin anschwitzen.

Zitronenzeste und Tomaten dazu.

Fertigstellen:

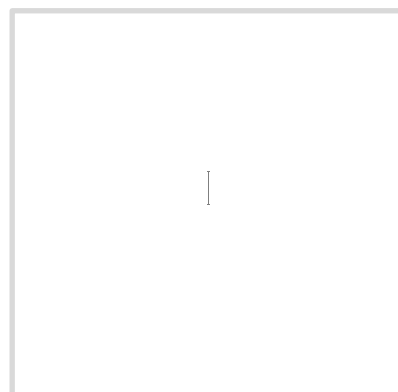
Spaghetti und etwas Kochwasser dazu

Parmesan einrühren, mit wenig Zitronensaft und Pfeffer abschmecken

Servierzeit: ca 20:45

Hauptgang:

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce,
jungen Karotten & glasierten Bundzwiebeln



Zutaten: 8 Personen

Fleisch:

1,4–1,6 kg Kalbsrücken
Salz, Pfeffer
4 EL Bratbutter
50 g Butter
2 Zweige Thymian

Morchelrahmsauce:

50 g getrocknete Morcheln
2 EL Butter
1 Schalotte
1 dl Weisswein oder Noilly Prat
3 dl Kalbsfond
2 dl Saucenrahm
Salz, Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit:

So wirds gemacht:

Fleisch:

Ofen auf 140°C vorheizen.

Fleisch salzen.

In heisser Pfanne mit Bratbutter rundum kräftig anbraten.

Butter und Thymian zugeben und arrosieren.

Im Ofen auf Kerntemperatur 54°C ziehen lassen (dauert ca 30-45Minuten).

Herausnehmen und in Alufolie einpacken, ein paar Minuten ruhen lassen.

Morchelrahmsauce:

Morcheln 30 Minuten in warmem Wasser einweichen.

Herausnehmen und gründlich spülen (Sand!).

Einweichwasser filtern und etwas davon zur Sauce geben

Schalotte fein hacken, in Butter anschwitzen. Morcheln zugeben, kurz mitdünsten.

Mit Weisswein ablöschen, reduzieren. Kalbsfond zugeben, weiter einkochen.

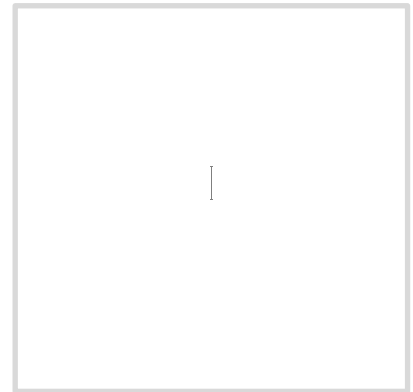
Rahm einrühren und auf gewünschte Konsistenz reduzieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

☞ Konsistenz: sämig, nicht zu dick

Servierzeit: ca 20:45

Beilagen:



Zutaten: 8 Personen

Gemüse:

600 g junge Karotten

5 Bund Bundzwiebeln (ca. 12–16 Stück)

40 g Butter

1 TL Zucker

Salz

Schnittlauch

Vor- und Zubereitungszeit:

So wirds gemacht:

Karotten:

Karotten schälen, längs halbieren (je nach Grösse).

In Butter mit wenig Zucker und Salz anziehen lassen.

Etwas Wasser zugeben, zugedeckt garen.

Am Schluss Flüssigkeit einkochen → glänzende Glasur.

Bundzwiebeln:

Putzen, Wurzel nur knapp abschneiden (für Form).

In Butter langsam anziehen lassen.

Prise Zucker und Salz dazu.

Wenig Wasser zugeben und sanft garen (5–8 Minuten).

Flüssigkeit reduzieren → sie sollen glänzen und ganz bleiben.

Anrichten:

2–3 Tranchen vom Kalbsrücken leicht überlappend mittig platzieren.

2 EL Sauce über das Fleisch nappieren

2–3 Karotten seitlich neben dem Fleisch, 1-2 Bundzwiebeln (je nach Grösse) gekreuzt anlegen.

2–3 schöne Morcheln sichtbar auf das Fleisch legen und mit etwas Schnittlauch bestreuen.

Servierzeit: ca 21:15

Dessert:

Erdbeer-Rhabarber-Trifle mit Crème Diplomate
und Mandelcrumble



Zutaten: 8 Personen

Rhabarberkompott:

500 g Rhabarber

80 g Zucker

1 Vanilleschote

2–3 EL Wasser

Mandelcrumble:

80 g Butter

80 g Zucker

80 g Mehl

60 g gemahlene Mandeln

Erdbeeren:

400 g Erdbeeren

1–2 TL Zucker

1 TL Zitronensaft

Vanillecreme (Basis):

5 dl Milch

1 Vanilleschote

4 Eigelb

80 g Zucker

40 g Maisstärke

20 g Butter

1 Prise Salz

Crème Diplomate:

fertige Vanillecreme (abgekühlt!)

2 dl Rahm

2 EL Kirsch

Vor- und Zubereitungszeit:

So wirds gemacht:

Mandelcrumble:

Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Auf ein Blech krümeln und bei 180°C ca. 15 Minuten goldbraun backen.
vollständig auskühlen lassen.

Rhabarberkompott:

Rhabarber schälen und in Stücke schneiden.

Mit Zucker, Vanille und wenig Wasser aufkochen, ein paar Minuten sanft köcheln, bis weich. Abkühlen lassen.

☞ Konsistenz: kompottartig, nicht zu flüssig

Erdbeeren:

Erdbeeren in Würfel schneiden, mit Zucker und Zitronensaft mischen.

10–15 Minuten ziehen lassen.

Vanillecrème (Crème pâtissière):

Milch mit Vanillemark + Schote erhitzen, ein paar Minuten ziehen lassen.

Eigelb, Zucker und Salz hell rühren, Maisstärke einrühren. Danach die heisse Milch einrühren.

Alles zurück in die Pfanne und unter Rühren eindicken, Butter einrühren und durch Sieb streichen.

Mit Folie direkt auf der Oberfläche abkühlen lassen.

Crème Diplomate:

Vanillecreme glattrühren, mit 2 EL Kirsch verfeinern.

Rahm halbsteif schlagen und vorsichtig unter die Vanillecrème heben.

Anrichten (im Glas):

Schichten:

Rhabarberkompott (unten)

Erdbeeren

Crème Diplomate (grosszügig)

Mandelcrumble

Als Topping entweder:

Erdbeerfächer oder kleines Minzblatt oder etwas Erdbeer-Coulis