

# Menu KC Längenberg 11. Mai 2018

Apéro

\* \* \* \*

Grüner Spargel mit Lachs und Kräutervinaigrette

\* \* \* \*

Das kleine Schlossgeheimnis dazu Röschi

\* \* \* \*

Mango Creme mit Pistazien

\* \* \* \*

Christoph Lüthi & Erich Burkhalter

# Grüner Spargel mit Lachs und Kräutervinaigrette

## Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Spargeln, grün
- 200g Räucherlachs
- 1 TL Senf
- 1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Prise Dill oder Estragon
- 3 EL Öl, ein gutes
- 100g Salat
- 1 EL Kräuter oder Blüten zum Dekorieren



## Zubereitung

Wasche den Spargel und brich die Enden ab. Koche den Spargel in Salzwasser bissfest - je nach Stärke der Stangen etwa 6 - 8 Minuten. Lasse den Spargel gut abtropfen.

Verrühre den Senf mit dem Pfeffer und Dill oder Estragon. Salz ist normalerweise nicht nötig. Rühre nach und nach in sehr kleinen Portionen das Öl ein, um eine cremige Sauce zu erhalten - wie Mayonnaise ohne Ei.

Schneide den Räucherlachs in breite Streifen.

Wickle den Lachs um die Spargelstangen. Verteile den Spargel und den Salat auf Vorspeisentellern und gieße die Vinaigrette darüber.

Serviere mit Kräutern oder Blüten dekoriert mit frischem Gebäck oder Crostini.

# Das kleine Schlossgeheimnis dazu Röschti

## Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinsfilet  
2 EL Butter  
2 EL Mehl  
½ EL Bouillon  
125 ml Milch  
250 ml Rahm  
300g Champignons frisch  
1 EL Kerbel, gehackt (Maggichrut)  
1 EL Petersille, gehackt  
1 grosser Camembert  
Weisswein zum ablöschen  
1/2 Zitronensaft  
Muskat, nach Geschmack  
Dill, nach Geschmack  
Salz und Pfeffer

## Beilage

150g Butter zum braten  
1,5 kg Kartoffeln (festkochend)  
Salz



## Zubereitung Medaillons

1. Filet in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und anbraten oder grillen.
2. Champignons in dünne Scheiben schneiden und in etwas Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Butter zerlassen, Mehl einrühren und mit Brühe, Milch und Sahne aufgießen. Kurz aufkochen lassen und danach vom Herd nehmen. Mit Weißwein, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nochmals kurz aufkochen lassen und zuletzt Kerbel, Petersilie und Dillspitzen unterziehen.
4. Das Fleisch in eine feuerfeste Form geben und die Champignons darauf verteilen. Camembert in Scheiben schneiden und auf die Pilze geben. Zuletzt mit der heißen Soße übergießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten überbacken.

# Mango Creme mit Pistazien

## Zutaten für 4 Personen

200g M-Dessert  
2 EL Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
2 Mango  
Pistazien gehackt für Deko



## Zubereitung

1. M-Dessert, Puderzucker und Zitronensaft mischen
2. Mango rüsten und Pürieren
3. Schichtweise in Glas füllen mit Pistazien garnieren und evtl. kühl stellen