

## *Vorspeise:*

### **Salat von gekochtem Tafelspitz**

#### **Zutaten für 4 Personen:**

- 500g Tafelspitz
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- Öl, Balsamicoessig, etwas Senf, Salz, Pfeffer

Außerdem:

- Lollo Rosso, Eichblatt, Kirschtomaten, Blattpetersilie, Schnittlauchröllchen
- 2 hartgekochte Eier

#### **Zubereitung:**

Tafelspitz kochen und auskühlen lassen, dünne Scheiben (Rauten) schneiden. Zwiebeln und Lauch in feine Ringe schneiden. Lauch blanchieren und abschrecken.

Vinaigrette herstellen und die feingehackten Eier hinzugeben. Das Fleisch, Lauchringe und Zwiebel mit der Marinade gut vermischen.

Auf großen Tellern die Salatblätter legen und den Salat anrichten, garnieren – fertig!

Tipp: Dazu warmes Baguette reichen!

## *Hauptspeise:*

### **Zanderfilet auf Bärlauchgraupen und Blutwurst**

#### **Zutaten für 4 Personen:**

- 2 Schalotten
- 1 EL Rauchspeck
- 30g Butter
- 100g Perlgraupen
- Weißwein, Rinderbrühe
- 1 TL Parmesan, Salz, weißer Pfeffer, frischer Bärlauch
- 4 ca. 1cm dicke Blutwurstscheiben
  
- 4 Zanderfilet Tranchen à 140g, Fleur de Sel, Pfeffer, Mehl, Olivenöl, kalte Butter, 1 kleiner Rosmarinzweig,

In Butter Schalotten und Speck hell dünsten. Die Graupen hinzugeben und mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Die Graupen bei niedriger Hitze bissfest garen.

Feingehackten Bärlauch und Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zander leicht würzen und mehlieren. In Olivenöl anbraten und bei 160 Grad in den vorgeheizten Backofen.

Mit geschäumter Rosmarin-Butter beträufeln. Bärlauchgrauen in der Mitte des Tellers anrichten und das Zanderfilet mit der Hautseite nach oben anlegen. Blutwurst mehlieren, braten und den Teller damit garnieren.

Tipp: Eine geschäumte Veloué mit dem Löffel auf dem Teller verteilen!

## *Dessert:*

### **Schmalzgebäck an Beerenkompott**

#### **Zutaten für 4 Personen:**

- 60g Butter
- 150g Milch
- 75g gesiebttes Mehl, etwas Salz
- 2 Eier
- Öl zum Frittieren und Zucker zur Deko

#### **Zubereitung:**

Milch und Butter in einem Topf zum Kochen bringen, Mehl und Salz unterrühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst –Masse 2 Minuten abkühlen lassen. Eier unterrühren, bis der Teig glatt ist und glänzt!

Frittieröl auf 180 Grad erhitzen, Nocken aus dem Teig abstechen und im Fett goldgelb ausbacken.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen und in Zucker wälzen – die warmen „Beignets“ auf dem Beerenkompott anrichten.

### **Beerenkompott**

#### **Zutaten und Zubereitung:**

- 250g Beeren nach Wahl/Saison, 1 Zitrone
- 80g Feinzucker
- Himbeergeist / Kirschwasser zum Abschmecken

Beeren einige Minuten mit dem Zucker einkochen. Mit Zitronensaft und Himbeergeist abschmecken.

**Guten Appetit!**