

## Frühlingsmenü

### Bunter Frühlingssalat

1	Kopfsalat	waschen, rüsten, in mundgerechte Stücke teilen
100 g	Kresse	waschen
4	Radiesli	rüsten, halbieren, in feine Scheiben schneiden

Zusammen auf 4 Teller anrichten.

Sauce:

2	EL	Obstessig	
4	EL	saurer Halbrahm	
2	EL	Rapsöl	
		Salz, Pfeffer	gut mischen, über den Salat geben
1		Ei gekocht	schälen, mit Hilfe eines Eierschneiders in Würfel schneiden, über den Salat streuen

2/2

### **Pouletbrüstchen mit Spargel-Kräuter-Füllung**

- |       |                     |  |
|-------|---------------------|--|
| 1     | Bund grüne Spargeln | rüsten, ca. 8 Minuten im Salzwasser gar kochen, kalt Abschrecken<br>Das hintere Viertel der Spargelstangen abschneiden und fein würfeln.<br>Die Spargelspitzen zur Seite legen.                    |
| 1     | Bund Schnittlauch   |  |
| 1     | Bund Peterli        |  |
| 1     | EL Rosmarinnadeln   |  |
| 1     | EL Oreganoblättchen | alle Kräuter zusammen fein hacken  |
| 150 g | Ricotta             | mit der Hälfte der Kräuter mischen, die Spargelwürfeli zugeben   |
|       | Salz, Pfeffer       | würzen   |
|       |                     | Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.   |
| 4     | Pouletbrüstchen     | Mit einem spitzen Messer eine Tasche in die Brüstchen schneiden. Die Ricottafüllung mit Hilfe eines Spritzsacks einfüllen und die Öffnung mit einem Zahnstocher verschliessen.                     |
| 50 g  | Mehl                | in einen Teller geben  |
| 2     | Eier                | verklopfen, die restlichen Kräuter dazugeben   |
|       |                     | Die gefüllten Pouletbrüstchen zuerst im Mehl, dann im Kräuterei wenden.  |
| 3     | EL Rapsöl           | In einer Bratpfanne erhitzen und die Pouletbrüstli bei mittlerer Hitze auf allen Seiten braten.<br>In eine Gratinform legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 25 Minuten nachgaren lassen. |
|       |                     | Die Spargelspitzen in der Bratpfanne erhitzen und mit den aufgeschnittenen Pouletbrüstchen auf vorgewärmten Tellern anrichten.   |

3/3

**Rhabarberkuchen** (Springform von 24cm Durchmesser)

800 g	Rhabarber	rüsten, in 5 cm lange Stücke schneiden
50 g	Zucker	dazugeben, gut mischen
150 g	weiche Butter	rühren bis sich Spitzchen bilden
3	Eier	
160 g	Zucker	
1	Prise Salz	zugeben, rühren bis die Masse hell ist
1	Zitrone	Schale dazureiben
2	EL Quittenschnapps	beifügen, mischen
200 g	Mehl	
2	TL Backpulver	dazugeben, verrühren und die Masse in eine vorbereitete Form geben

Die Rhabarberstücke spiralförmig in den Teig stecken. Dabei darauf achten, dass am Rand ½ cm frei bleibt.

Den Kuchen in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 60-70 Minuten backen.