

1. Gang: Bärlauch-Panna Cotta mit marinierten Radieschen und gerösteten Haselnüssen

- *(Geschätztes Gewicht pro Person: ca. 90-100g)*

Zutaten (für 6 Personen):

- **Panna Cotta:**
 - 300 ml Sahne
 - 100 ml Milch
 - 40 g Zucker (oder nach Geschmack)
 - 1 Vanilleschote (Mark ausgekratzt) oder etwas Vanilleextrakt
 - Ca. 40-50 g frischer Bärlauch, gewaschen
 - 2,5 Blätter Gelatine (ca. 4-5g)
- **Marinierte Radieschen:**
 - 6-8 Radieschen, sehr fein gehobelt oder geschnitten
 - 2 EL milder Weißweinessig
 - 1 EL Rapsöl oder anderes neutrales Öl
 - 1 TL Zucker
 - Salz, Pfeffer
- **Garnitur:**
 - 30 g Haselnüsse, grob gehackt und in einer Pfanne ohne Fett leicht geröstet
 - Einige junge Bärlauchblätter oder andere frische Kräuter zur Deko

Anleitung:

1. **Vorbereitung Panna Cotta:** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Bärlauch kurz in kochendem Wasser blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken (erhält die Farbe), gut abtropfen lassen und sehr fein hacken oder pürieren.
2. Sahne, Milch, Zucker und Vanillemark (und Schote) in einem Topf langsam erhitzen, nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen.
3. Den pürierten Bärlauch unter die warme Sahne-Mischung rühren.
4. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der warmen (nicht heißen!) Bärlauch-Sahne auflösen. Gut verrühren.
5. Die Masse durch ein feines Sieb passieren, um Klümpchen zu vermeiden. In 6 kleine Gläser oder Förmchen füllen. Mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.
6. **Marinierte Radieschen:** Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Die feinen Radieschenscheiben kurz vor dem Servieren darin marinieren.
7. **Anrichten:** Die marinierten Radieschen auf die feste Panna Cotta geben. Mit gerösteten Haselnüssen bestreuen und mit frischen Kräutern garnieren.

2. Gang: Essenz vom weißen Spargel mit grünen Spargelspitzen und Forellenklobschen

- *(Geschätztes Gewicht pro Person: ca. 200-220g)*

Zutaten (für 6 Personen):

- **Spargelessenz:**
 - Schalen und Abschnitte von ca. 1 kg weißem Spargel (sauber gewaschen!)
 - 1 Zwiebel, grob gewürfelt
 - 1 kleine Karotte, grob gewürfelt
 - Stück Knollensellerie (optional), grob gewürfelt
 - 1 Lorbeerblatt
 - 5-6 weiße Pfefferkörner
 - Ca. 1,5 Liter Wasser oder leichte Gemüsebrühe
 - Salz, Prise Zucker, Spritzer Zitronensaft
- **Forellenkloßchen:**
 - 150 g Forellenfilet ohne Haut und Gräten, sehr kalt
 - 1 kleines Eiweiß (ca. 20g)
 - 50-60 ml eiskalte Sahne
 - Salz, weißer Pfeffer, Prise Muskatnuss
- **Einlage:**
 - 18-24 grüne Spargelspitzen (ca. 3-4 cm lang)
 - Etwas Butter
 - Frischer Kerbel oder Dill zum Garnieren

Anleitung:

1. **Spargelessenz (Vorbereiten):** Spargelschalen/-abschnitte mit Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Mit Wasser/Brühe bedecken. Langsam zum Kochen bringen, dann Hitze reduzieren und ca. 45-60 Minuten sanft köcheln lassen (nicht sprudelnd kochen).
2. Die Essenz durch ein feines Sieb passieren, eventuell zusätzlich durch ein Tuch für eine klarere Brühe. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen (kann gut vorbereitet und wieder erwärmt werden).
3. **Forellenkloßchen:** Forellenfilet sehr fein hacken oder kurz im Mixer zu einer feinen Masse pürieren. In einer gekühlten Schüssel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Erst das eiskalte Eiweiß unterarbeiten, dann löffelweise die eiskalte Sahne zugeben und zu einer homogenen Farce verrühren (nicht zu lange mixen, sonst gerinnt es). Farce kühl stellen.
4. Mit zwei Teelöffeln kleine Kloßchen (Nocken) aus der Forellencarce formen und in leicht siedendem Salzwasser ca. 5-8 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen!). Mit einem Schaumlöffel herausheben und bereithalten.
5. **Grüne Spargelspitzen:** Kurz vor dem Servieren die grünen Spargelspitzen in etwas Butter kurz andünsten oder in Salzwasser blanchieren, sodass sie noch Biss haben.
6. **Anrichten:** Die heiße Spargelessenz in vorgewärmte tiefe Teller oder Tassen gießen. Je 3-4 grüne Spargelspitzen und 2-3 Forellenkloßchen hineingeben. Mit frischem Kerbel oder Dill garnieren.

3. Gang: Handgemachte Bärlauch-Tagliatelle mit Morcheln und Zitronen-Butter-Sauce

- *(Geschätztes Gewicht pro Person: ca. 140-160g)*

Zutaten (für 6 Personen):

- **Bärlauch-Pasta:**
 - 300 g italienisches Hartweizenmehl (Tipo 00) oder Spätzlemehl
 - 3 Eier (Größe M)
 - Ca. 30 g Bärlauch, blanchiert, abgeschreckt, gut ausgedrückt und fein püriert
 - 1 EL Olivenöl
 - Prise Salz
- **Sauce & Einlage:**
 - Ca. 100-150 g frische Morcheln (alternativ: gute Kräuterseitlinge), gründlich geputzt und je nach Größe halbiert/geviertelt
 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt (optional)
 - 80 g Butter
 - Saft von 1/2 - 1 Zitrone (nach Geschmack)
 - 50 ml trockener Weißwein (optional)
 - Ca. 50-80 ml Sahne (optional, für mehr Cremigkeit)
 - Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - 50 g frisch geriebener Parmesan + extra zum Servieren
 - (Optional: 100g junge Erbsen, blanchiert)

Anleitung:

1. **Pastateig (Vorbereiten):** Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, eine Mulde formen. Eier, Bärlauchpüree, Olivenöl und Salz in die Mulde geben. Mit einer Gabel langsam von innen nach außen das Mehl einarbeiten. Dann mit den Händen zu einem glatten, elastischen Teig verkneten (ca. 10 Min.). In Folie wickeln und mind. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. **Pasta formen:** Teig dünn mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz ausrollen. In ca. 0,5 - 1 cm breite Tagliatelle schneiden. Leicht bemehlen und locker aufhängen oder auf einem bemehlten Tuch ausbreiten.
3. **Morcheln/Pilze vorbereiten:** Morcheln sehr gründlich waschen/putzen (oft sandig!). Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden.
4. **Sauce kochen:** In einer großen Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Schalotten (und Knoblauch) darin glasig dünsten. Morcheln/Pilze zugeben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Mit Weißwein ablöschen (falls verwendet) und einkochen lassen. Zitronensaft und ggf. Sahne zugeben. Kurz köcheln lassen. Restliche Butter einrühren, um die Sauce zu binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. **Pasta kochen:** Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2-4 Minuten (je nach Dicke) "al dente" garen. (Erbsen in der letzten Minute mitgaren, falls verwendet).
6. **Fertigstellen:** Pasta abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die abgetropfte Pasta direkt in die Pfanne zur Sauce geben. Parmesan und eventuell etwas Kochwasser hinzufügen und alles gut durchschwenken, bis die Pasta gleichmäßig überzogen ist.
7. **Anrichten:** Die Tagliatelle auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit zusätzlichem Parmesan bestreuen.

4. Gang: Rosa gebratener Lammrücken unter Kräuterkruste auf Rahmwirsing mit Drillingen

- (Geschätztes Gewicht pro Person: ca. 300-330g)

Zutaten (für 6 Personen):

- **Lamm:**
 - Ca. 800 g Lammrücken am Stück (pariert, ohne Knochen, aber Fettdeckel leicht eingeschnitten) oder 6 Lammkarree-Portionen à ca. 130-140g
 - 2 EL Senf (z.B. Dijon)
 - Salz, Pfeffer
 - Öl zum Anbraten
- **Kräuterkruste:**
 - 50 g Semmelbrösel (Panko für mehr Knusper)
 - 30 g gemischte frische Frühlingskräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch), fein gehackt
 - 20 g weiche Butter
 - 1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt (optional)
- **Rahmwirsing/Spitzkohl:**
 - 1 kleiner Wirsing oder Spitzkohl (ca. 500-600 g)
 - 1 Zwiebel, fein gewürfelt
 - 30 g Butter
 - 100 ml Gemüsebrühe
 - 100 ml Sahne
 - Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- **Drillinge:**
 - Ca. 450 g kleine Drillinge (neue Kartoffeln)
 - 2 EL Olivenöl
 - Rosmarinzweige
 - Grobes Meersalz
- **Jus (vereinfacht oder vorbereitet):**
 - Ca. 150-200 ml kräftiger Lamm- oder Kalbsjus (selbstgemacht oder gute Qualität gekauft)

Anleitung:

1. **Vorbereitung:** Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, halbieren oder vierteln (je nach Größe). Kohl putzen, Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden. Für die Kruste Semmelbrösel, gehackte Kräuter, weiche Butter und optional Knoblauch vermengen, mit Salz/Pfeffer würzen.
2. **Kartoffeln:** Kartoffeln mit Olivenöl, Rosmarin und Salz mischen, auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25-35 Minuten goldbraun und gar backen.
3. **Lamm anbraten:** Lammrücken salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne mit Öl rundherum kurz und kräftig anbraten (Fettseite zuerst). Aus der Pfanne nehmen.
4. **Kruste & Garen:** Die Oberseite des Lammes dünn mit Senf bestreichen. Die Kräuterbröselmischung darauf verteilen und gut andrücken. Lamm auf ein Rost über

einem Blech setzen und im Ofen garen. Ziel-Kerntemperatur für rosa ist ca. 56-58°C (Bratenthermometer verwenden!). Das dauert je nach Dicke ca. 12-20 Minuten. Danach aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden 5-10 Minuten ruhen lassen.

5. **Rahmkohl:** Während das Lamm gart, Zwiebel in Butter andünsten. Kohlstreifen zugeben, kurz mitdünsten. Mit Brühe ablöschen, zugedeckt ca. 5-8 Minuten schmoren lassen, bis der Kohl weich, aber noch leicht bissfest ist. Sahne zugeben, offen etwas einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. **Jus:** Den vorbereiteten Jus langsam erwärmen.
7. **Anrichten:** Den Rahmkohl auf vorgewärmte Teller geben. Den Lammrücken in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Die Rosmarinkartoffeln daneben platzieren. Mit etwas Jus nappieren (übergießen).

5. Gang: Rhabarber-Variation: Pochierter Rhabarber, Rhabarbersorbet, Financier & Holunderblüten-Mascarpone

- *(Geschätztes Gewicht pro Person: ca. 130-150g)*

Zutaten (für 6 Personen):

- **Rhabarbersorbet (Vorbereiten):**
 - 350 g Rhabarber, geputzt und gewürfelt
 - 100 g Zucker
 - 100 ml Wasser
 - Saft von 1/2 Zitrone
- **Pochierter Rhabarber:**
 - 250 g Rhabarber, geputzt und in ca. 3 cm lange Stücke geschnitten
 - 50 g Zucker
 - 100 ml Wasser oder Weißwein
 - 1/2 Vanilleschote oder Streifen einer Bio-Zitronenschale
- **Financiers (ca. 6-8 kleine):**
 - 60 g Butter
 - 50 g gemahlene Mandeln
 - 90 g Puderzucker
 - 30 g Mehl
 - 2 Eiweiß (ca. 60g)
 - Prise Salz
- **Holunderblüten-Mascarpone:**
 - 100 g Mascarpone
 - 2-3 EL Holunderblütensirup (nach Geschmack)
 - 1 EL Puderzucker (optional, je nach Süße des Sirups)
- **Garnitur:** Minzblätter, Mandelblättchen

Anleitung:

1. **Sorbet (am Vortag oder frühzeitig):** Rhabarberwürfel mit Zucker, Wasser und Zitronensaft in einem Topf weich kochen (ca. 10 Min.). Pürieren und durch ein feines

Sieb streichen. Vollständig abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren lassen. Bis zum Servieren im Tiefkühler lagern.

2. **Financiers (Vorbereiten):** Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und köcheln lassen, bis sie leicht gebräunt ist und nussig duftet (Beurre noisette). Abkühlen lassen. Mandeln, Puderzucker und Mehl mischen. Eiweiß mit einer Prise Salz leicht anschlagen (nicht steif!). Trockene Zutaten unter das Eiweiß heben, dann die abgekühlte Beurre noisette unterrühren. Teig in kleine gebutterte und bemehlte Förmchen (z.B. Mini-Muffinblech) füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.
3. **Pochierter Rhabarber:** Zucker mit Wasser/Wein und Vanille/Zitronenschale aufkochen. Rhabarberstücke hineingeben und bei sehr schwacher Hitze nur kurz pochieren (ca. 3-5 Minuten), bis sie gerade weich sind, aber nicht zerfallen. Im Sud abkühlen lassen.
4. **Mascarponecreme:** Mascarpone mit Holunderblütensirup und ggf. Puderzucker glatt rühren. Kühl stellen.
5. **Anrichten:** Auf jedem Teller einen kleinen Financier platzieren. Daneben einige Stücke pochierten Rhabarber (mit etwas Sud) anlegen. Eine Nocke Rhabarbersorbet daneben setzen. Einen Klecks Holunderblüten-Mascarpone hinzufügen. Mit Minzblättern und/oder Mandelblättchen garnieren.