

Kartoffelpuffer mit Gurke, Räucherlachs und Joghurt-Dip

Zeit: 30 Minuten

Für 4 Portionen

1 Zwiebel
800 g Kartoffeln
1 Ei
2 EL Spätzlemehl
Salz, Muskat
175 g Weihenstephan Butter
1 Bund Dill oder Estragon
1 Gurke
200 g Weihenstephan Frischer Joghurt mild 3,5 % Fett
2 TL geriebener Meerrettich
200 g Räucherlachs

1. Zwiebel schälen, vierteln und fein schneiden. Kartoffeln schälen, raspeln, in einem Küchentuch auspressen, in einer Schüssel mit Zwiebeln, Ei und Mehl mischen. Mit Salz und Muskat würzen. Jeweils etwa 75 g Butter in einer oder zwei großen beschichteten Pfannen erhitzen, mit einem Esslöffel je 10 Kartoffelhäufchen einsetzen, flachdrücken. Bei kleiner Hitze 10–12 Minuten goldbraun und knusprig braten, dazwischen wenden.

2. Restliche Butter schmelzen, Kräuter zupfen und hacken. Gurke schälen, eine Hälfte in Scheiben schneiden. Den Rest raspeln, in einem Tuch fest ausdrücken, mit Butter, Joghurt, Meerrettich und Dill verrühren, salzen. Kartoffelpuffer mit Joghurt-Dip, Gurken und Lachs anrichten.

Kerbelrisotto mit jungen Möhrchen

Zeit: 30 Minuten + und 2 Stunden Kühlzeit
Für 4 Portionen

1 Bund Kerbel
1 Schalotte
1 TL Pfefferkörner
125 ml Weißwein
175 g kalte Weihenstephan Butter
1,2 l Brühe
300 g Risottoreis
400 g junge Möhren
Salz, Pfeffer
4 EL geriebener Parmesan

1. Kerbel zupfen und grob hacken. Schalotte schälen und fein schneiden, Pfefferkörner quetschen. Kerbelstiele, Schalotte und Pfeffer mit dem Weißwein in einem möglichst kleinen Topf auf 3 EL einkochen. Durch ein Sieb gießen, nach und nach 100 g Butterstückchen unterschlagen oder -mixen, kalt stellen.

2. Die Brühe aufkochen. Reis mit 1 EL Butter unter Rühren 2 Minuten glasig rösten. Brühe nach und nach zum Risotto geben, dabei immer wieder sanft umrühren. Möhren schälen, längs halbieren oder vierteln, mit restlicher Butter und 4 EL Brühe ca. 6 Minuten dünsten. Risotto vom Herd nehmen, Kerbel, kalte Weißweinbutter und Parmesan einrühren, abschmecken, mit den Möhren anrichten und sofort servieren.

Überbackenes Frühlingsgemüse mit Schnittlauch-Joghurt-Dip

Zeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

1 Bund Schnittlauch
250 g Weihenstephan Rahmjoghurt 10 %
2 TL grober Senf
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
1 kg Gemüse, z. B. Möhren, grüner Spargel, Kohlrabi, Staudensellerie
175 g Weihenstephan Butter
125 ml Brühe
80 g Weißbrotbrösel oder Paniermehl
3 EL Weihenstephan Milch 1,5 % Fett
1 Bund Petersilie
3 Thymianzweige
3 EL geriebener Parmesan

1. Schnittlauch schneiden, mit Joghurt, Senf, Salz, Pfeffer verrühren. Gemüse putzen, wo nötig schälen, zähe Spargelenden abschneiden. Alles in fingerlange und fingerdicke Stücke schneiden. 100 g Butter mit der Brühe aufkochen, Gemüse zugeben, mit Salz und Kreuzkümmel würzen, zugedeckt 5 Minuten bissfest dünsten.

2. Restliche Butter zerlassen. Brösel mit Milch beträufeln. Die Kräuter zupfen, hacken und mit Butter, Bröseln und Parmesan mischen. Ofengrill vorheizen. Das Gemüse in ofenfeste Form geben, Brösel darüber, unter vorgeheiztem Ofengrill ein paar Minuten goldbraun überbacken. Mit dem Joghurt-Dip servieren.

Kalbsfiletschnitzelchen mit Kartoffel-Rucola-Püree

Zeit: 45 Minuten

Für 4 Portionen

800 g Kartoffeln
2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Rucola
150 ml Weihenstephan Milch 1,5 % Fett
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Weihenstephan Butter
12 Scheiben Kalbsfilet, je 40–50 g
2 Eier
3 EL Weihenstephan Frischer Schlagrahm
4 EL Mehl
125 g Semmelbrösel
3 EL Rapsöl
1 Zitrone
100 g Dunst-Preiselbeeren (Glas)

1. Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen. Frühlingszwiebeln und Rucola putzen und schneiden. Milch aufkochen, mit Salz und Muskat kräftig würzen, Kartoffeln direkt in die Milch hineinpresse, 2–3 EL Butter in kleinen Flöckchen kurz unterrühren.

2. Kalbsfilets zwischen zwei Frischhaltefolien leicht klopfen, salzen, pfeffern. Mehl, Eier, Brösel in tiefe Teller geben, halbsteife Sahne mit Gabel unter die Eier ziehen. Schnitzelchen panieren, mit restlicher Butter und 3 EL Öl ca. 4 Minuten lang von beiden Seiten ausbacken. Kartoffelpüree locker mit Frühlingszwiebeln und Rucola mischen, mit Zitronenschnitzen und Preiselbeeren anrichten.

Rhabarberstreuselkuchen

Zeit: 45 Minuten

Für 4 Portionen

600 g Rhabarber
300 ml Grenadinesirup
190 g Weihenstephan Butter
75 g Puderzucker
4 Eier (M)
100 g Marzipanrohmasse
200 g Zucker
75 g Stärke
225 g Mehl
60 g kernige Haferflocken

1. Rhabarber waschen, trockene Enden abschneiden, von sehr dicken Stangen die zähe Haut abziehen. Rhabarber in 3 cm lange Stücke schneiden, mit Granatapfelsirup und 200 ml Wasser aufkochen, vom Herd nehmen ziehen lassen. Die Kochflüssigkeit aufheben, für Limo, Drinks und Fruchtsalat verwenden.

2. 100 g Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Eier trennen. Marzipan zerzupfen, mit den Eigelben glatt rühren. Eigelbcreme in die Buttermasse rühren. Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen. Stärke mit 100 g Mehl mischen. Eiweiß und Mehl unter die Buttercreme ziehen.

3. Ofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. 4 kleine Kuchenformen oder Portionsauflaufformen buttern. Den Teig ca. 2 cm dick in die Formen streichen. Für die Streusel 125 g Mehl, 100 g Zucker und 90 g Butter mit den Fingerspitzen verkrümeln. Die Haferflocken locker unterkrümeln. Rhabarber in den Teig drücken und mit den Streuseln bestreuen. Auf der mittleren Schiene 35–40 Min. backen. Dazu passt geschlagener Weihenstephan Frischer Schlagrahm.

Buttermilch-Pfannkuchen mit Beeren

Zeit: 45 Minuten

Für 4 Portionen

400 g Himbeeren
3 EL Puderzucker
2 cl Orangenlikör (für Kinder weglassen)
250 g Mehl
1 EL Zucker
1 TL Backpulver
3 Eier
500 ml Weihenstephan Frische Buttermilch
150 g Weihenstephan Butter

1. Die Hälfte der Himbeeren mit Puderzucker und Orangenlikör mixen – am besten etwa 10 Min. lang, so wird die Sauce schön cremig. Himbeersauce durch ein Sieb streichen.

2. Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eier trennen, Eigelb und 500 ml Buttermilch mit dem Mehl verrühren, 3 EL Butter schmelzen und ebenfalls unterrühren. 15 Min. ruhen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter knapp handtellergröße goldene Pfannkuchen ausbacken. Mit restlichen Beeren und Sauce anrichten. Dazu passt halbsteif geschlagener Weihenstephan Frischer Schlagrahm.