

3 Frühlingszwiebeln
3 EL Öl
200 g Blutwurst
schwarzer Pfeffer
1 Zitrone, Schale

1 P. Frühlingsrollenteig
(20 cm x 20 cm)
2 Eigelb
2 EL Öl

knuspriges blunzen-röllchen auf

200 g Fisolen
1 kleine, rote Zwiebel
2 EL Apfelessig
6-7 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 EL Sesam, geröstet

200 g Sauerrahm
2 EL Kren, frisch gerissen
Salz



sesam-fisolensalat & krenrahm

*rosa kalbsleber auf balsamico-kräuter-linsen & honig-senf-butter
rote-rüben-limetten-eiscreme mit ingwer-shortbread*

Das Weiße der Frühlingszwiebeln in dünne Halbringe schneiden und im Öl glasig dünsten. In der Zwischenzeit die Blutwurst in 4 mm große Würfel schneiden, zwei Drittel dazugeben und solange unter Rühren braten, bis die Masse zusammenfällt. Dann die restliche Blunzn, Pfeffer und das in Ringe geschnittene Grün der Frühlingszwiebeln dazugeben. Bei Bedarf salzen und die Masse auf handwarm abkühlen lassen.

Den Frühlingsrollenteig diagonal in Dreiecke teilen. Auf die lange Seite eine 1 cm breite Blunznlinie ziehen, die Enden mit Eigelb bestreichen. Nun die Ecken etwas über der Fülle zusammenschlagen und einrollen. Im Öl vorsichtig goldgelb backen.

Die Fisolen von den Enden befreien und in Salzwasser bissfest kochen. Die Zwiebel in Halbringe schneiden. Aus dem Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und die Fisolen, den Sesam und die Zwiebel dazugeben.

Den Sauerrahm mit dem Kren und dem Salz verrühren.

knuspriges blunzen-röllchen auf sesam-fisolensalat & krenrahm

rosa kalbsleber auf balsamico-kräuter-linsen & honig-senf-butter

rote-rüben-limetten-eiscreme mit ingwer-shortbread

4 Scheiben Kalbsleber
(à 120–150 g)
2 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin

Die Leber von eventuellen Schläuchen befreien, mit Olivenöl und gehacktem Rosmarin bestreuen, im Kühlschrank etwas durchziehen lassen.

200 g Belugalinsen
(od. braune Linsen)
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
1 Bd. Basilikum

Die Linsen in reichlich Salzwasser weich, aber noch bissfest kochen. Die Zwiebeln klein würfeln, im Olivenöl und der Butter glasig schwitzen, dann die feingehackten Kräuter, die Linsen und eine Prise Salz dazugeben. Mit dem Balsamico ablöschen.

3 Zweige Rosmarin
1 Msp. Thymian
Salz

Alle Zutaten für die Butter gut vermischen, kühlstellen.

3–4 EL weißer Balsamico

80 g weiche Butter
1–2 EL körniger Senf
2 EL Honig
Salz

Die Leber im Mehl wenden und in der Öl-Butter-Mischung sanft auf beiden Seiten anbraten, salzen und pfeffern, einen Schuss Wasser oder Weißwein zugießen, zudecken und noch 1–3 Minuten, je nachdem, wie durch die Leber sein soll, ziehen lassen.

4–5 EL Mehl
zum Wenden der Leber
2 EL Rapsöl
2 EL Butter
Salz, Pfeffer

*knuspriges blunzen-röllchen auf sesam-fisolensalat & krenrahm
rosa kalbsleber auf balsamico-kräuter-linsen & honig-senf-butter*

rote-rüben-limetten-eiscreme mit ingwer-shortbread

700 ml Rote Rübensaft
100 g Zucker
2 Limetten, Schale, fein gehackt
150 ml Limettensaft
1 Rote Rübe, gekocht u.
klein gewürfelt

Den Rote Rübensaft in einem Topf auf ein Drittel einreduzieren, den Zucker hinzufügen, nochmal 1–2 Minuten köcheln, bis der Saft sehr dickflüssig ist, abkühlen lassen. Nun die Limettenschale, den Saft und die Roten Rübenwürfel zugeben.

2 Eier
2 Dotter
120 g Staubzucker
500 ml Schlagobers

Die Eier, Dotter und den Staubzucker im Wasserbad hell und cremig aufschlagen, dann auf Eis kaltschlagen. Das Schlagobers steifschlagen und mit der Eiermasse und dem Sirup vorsichtig vermischen. 2–3 Stunden ins Tiefkühlfach geben.

150 g Mehl
100 g Butter
50 g weißer Zucker
1 Prise Salz
1 EL Ingwer, gerieben

Alle Zutaten für das Shortbread gut verkneten, im Kühlschrank 15 Minuten rasten lassen. Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen, in 2 cm breite Streifen schneiden, diese dann auf Wunschlänge zurechtschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.