



„...alles bitte gaaanz langsam und entspannt.“

Menu vom 10. Juni 2026

Wieso eigentlich nicht?

(...)

**Lauwarmer Spargelsalat mit
Feta Käse und Erdbeeren**

(... eine unglaubliche Kombination aus Natur, Farben und Geschmack und einer prise Eleganz)

**Kalbsgeschnetzeltes in Kräuterausauce
mit Rösti (roohi Händöpfel)**

(das wollte ich schon lange mal wieder machen)

Grääämschnitte „zweierlei“

(... etz, hütt chunts also uus)

Dichterwii

(... lange gereift am Spiegelweg 6, Schaffhausen
Pinot Noir)



Apéro:
Wieso eigentlich nicht?

San Bitter
Freixenet Alkoholfrei
Tonic
Passionsfrüchte
Thymian
Eiswürfel «gepimmt» mit Pfefferminze



Lauwarmer Spargelsalat mit Feta Käse und Erdbeeren

(6 Personen)

1500 g grüner Spargel

Salzwasser

3 Pck. Feta-Käse ca. 100 g

750 g Erdbeeren

Etwas Balsamico

Etwas Olivenöl

3-4 TL Senf (das muss der Koch entscheiden beim abschmecken)

Kräuter nach Wahl (z. B. Petersilie, Majoran, Thymian, Schnittlauch, Oregano)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

evtl. Butter

ZUBEREITUNG

Das untere Ende des Spargels abschneiden. Den Rest in mundgerechte Stücke schneiden. Die Spitzen beiseite legen. In wenig Wasser mit etwas Salz in ca. 3 Min. bissfest kochen. Der Spargel soll nicht zerkocht werden. Zum Schluss noch die Spitzen dazugeben und kurz mit kochen.

In der Zwischenzeit die Kräuter klein schneiden. In einem Schüttelbecher o. Ä. eine Marinade aus dem Essig, einem Teelöffel Senf und etwas Olivenöl herstellen. Die Kräuter, frisch geriebenen Pfeffer und/oder die Pfefferkörner dazugeben. Alles gut durchschütteln und beiseite stellen.

Die Erdbeeren waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Spargel abtropfen lassen und in eine Pfanne geben. Ich nehme eine beschichtete Pfanne und brate den Spargel ohne Fett noch kurz an. Wer mag, kann ihn aber auch mit ein wenig Butter braten. Zum Schluss den klein geschnittenen Feta-Käse dazugeben und warm werden lassen.

Den Spargel auf dem Teller anrichten, etwas salzen. Die Erdbeeren darüber geben und mit dem Dressing anrichten. Sofort servieren.



**Kalbsgeschnetzeltes in
Kräuterausauce mit Röstli (roohi
Händöpfel) (8 Personen)**

1200 g Kalbfleisch

2 Zwiebel

Bratbutter

1 TL Salz

wenig Pfeffer

2 EL Mehl

2 Zitrone

2dl Weisswein

3 dl Fleischbouillon

5 dl Vollrahm

2 Bund Schnittlauch

2 Bund glattblättrige Petersilie

2 kg fest kochende Kartoffeln

2 TL Salz

6 EL Bratbutter



Zubereitung:

(... mit allem, was dazugehört)

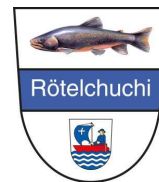
Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Fleisch in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken.

Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. braten. Herausnehmen, würzen, mit dem Mehl bestäuben, warm stellen. Hitze reduzieren, evtl. wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben.

Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen. Wein dazugiessen, ca. 2 Min. einköcheln. Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden, mit dem Fleisch und dem entstandenen Fleischsaft begeben, nur noch heiss werden lassen.

Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, salzen.

2 EL Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Röstli mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen. Röstli offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. goldbraun braten. Röstli auf einen Teller stürzen, mit der noch ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen, restlichen Bratbutter begeben, offen ca. 15 Min. fertig braten.



Gräämschnittä

(... mmmhhhhh)

Zutaten für genügend Portionen

Blätterteig rechteckig

Crèmefüllung no1:

2,5 dl	Milch
4	Eigelb
60 g	Zucker
2 EL	Maisstärke
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten
3 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
2 dl	Vollrahm, steif geschlagen

Crèmefüllung no 2:

Pâtisseriescrème mit Rahm:
2 dl Rahm halbsteif schlagen. Inhalt eines Beutels in 2 dl Wasser einrühren. Mit dem Mixer auf unterster Stufe ca. 1 Minute rühren. Danach auf höchster Stufe 2 Minuten weiterrühren. Den Rahm vorsichtig unterziehen. Sofort weiterverwenden für Crèmeschnitten, Erdbeertörtchen etc.
Als Abrundung können auch Rumaroma, Rum oder Kirsch am Anfang dem Wasser zugegeben werden.

Glasur:

1 - 2 EL	Himbeer Gomfi
100 g	Puderzucker
1 - 2 EL	heisses Wasser

einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

Blätterteig gemäss Anleitung backen.

Milch, Eigelb, Zucker, Maisstärke und Vanillestängel in einer Pfanne kräftig rühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, bis die Füllung eine cremige Konsistenz hat. Vom Herd nehmen, leicht auskühlen lassen, Vanillestängel entfernen. Gut ausgedrückte Gelatine unter ständigem Rühren in der Crème auflösen. Im Kühlschrank leicht fest werden lassen. Crème durchrühren, geschlagenen Rahm sorgfältig darunterziehen. Nochmals 15 Minuten kühl stellen, gelegentlich durchrühren.

Blätterteig längs dritteln.

Füllung(en) in den Spritzsack füllen. Auf ein Rechteck, gleichmässig die Hälfte der Masse spritzen. Zweites Rechteck darauflegen, restliche Füllung darauf spritzen und mit drittem Rechteck belegen. Kühl stellen.

Glasur: Gomfi erwärmen, sorgfältig die Oberfläche der Crèmeschnitte bepinseln. Puderzucker, Wasser und Zitronensaft verrühren. Die Konsistenz soll leicht fließend sein. Bei Bedarf Wasser ergänzen. Glasur über die Crèmeschnitte giessen, mit dem Spachtel überziehen.

Crèmeschnitten schneiden, mit Himbeeren verzieren.



Dichterwii 2021 (Pinot Noir)

... lange gereift am Spiegelweg 6, im wunderschönen Schaffhausen



Vieles das beglückend war, versenkte das Corona Jahr.

Doch unseren guten alten „Roten“ glücklich aber nie verboten.