

## EIN KLEINES MENU „AUS LÉGUMES DU PRINTEMPS“

---

### 1.Gang Weisse Spargeln mit Weisswein

Bei den weissen Spargeln empfehle ich die badischen. Zur Zeit werden diese in Grenznähe an „Spargelkiosken“ angeboten. Ich schäle die Spargeln zu  $\frac{3}{4}$ . Ein kleines Stück schneide ich unten ab. Mit einem Hauch von Zucker und etwas Salz bestreue ich sie. Danach dämpfe ich sie bei 100 Grad je nach Dicke zwischen 8 und 10 Minuten. In der Regel schmecken sie so gut, dass sie bloss noch auf die Abrundung eines guten Markgräfler Weissweins warten.

### 2.Gang Kohlrabirösti

Pro Kopf empfehle ich mindestens zwei Kartoffeln und eine Kohlrabi.

Die schon am Vortag gekochten, mehligten Kartoffeln schäle ich. Anschliessend rasple ich sie grob wie auch die geschälten Kohlrabi in eine Schüssel. Dazu gebe ich klein gehackte Peterli und ein paar kleine Kohlrabiblätter. Daneben dünste ich eine Zwiebel an, die ich dann auch in die Schüssel gebe. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer kleinen Paprika ohne Kerne schmecke ich das Ganze ab. Aus der Masse forme ich kleine, runde Plätzchen, die ich dann in Butter anbrate. Ein paar angebratene Pilze passen gut dazu.

### 3.und 4.Gang

Verschiedene Käsesorten mit etwas Rüblikonfitüre.

Die Konfitüre bereite ich aus Zucker, Zitronensaft, abgeriebener Zitronenschale und geriebenen Rübli her.

*Paolo Bernbach*