

## April, April, macht was er will ... das Schweigen der Lämmer ...

Diesen Monat mit  
Wettbewerb!

### Zutaten: für 4 Personen

4 Lammnierstücke  
4 grosse Tranchen Lardo  
6 Stück getrocknete Tomaten, in feine Streifen  
4 zarte Bärlauchblätter  
Salz und Pfeffer  
1 kg weisse Spargeln  
Butter

### Zubereitung:

... Die Lammnierstücke auf einer Seite längs zu 4/5 aufschneiden ... Belegen Sie den Lardo mit einem Blatt Bärlauch und verteilen Sie darauf die Tomatenstreifen ... Klappen Sie den Lardo nun zusammen und legen Sie dieses Päckchen in die Öffnung des Nierstückes ... Und schliessen Sie diese mit einem Zahnstocher ... Braten Sie die Lammnierstücke in einer Grillpfanne à point, salzen und pfeffern Sie diese am Schluss ...

### Tipps:

... Dekorieren Sie den Gartentisch mit Frühlingsblumen und sorgen Sie mit Schirm, Sonnenhut, Decken etc. für alle Wetterkapriolen vor ... Schreiben Sie auf die Papierservietten das aktuelle Pollenbulletin und halten Sie Kleenex bereit ... Servieren Sie die tranchierten Lammnierstücke mit in Butter geschwenkten Spargeln ... An Stelle eines Dessert singen Sie mit Frühlingsliedern um die Wette ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Frühlingslieder wenden Sie sich an folgende Adresse: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch) ...

### Wettbewerb:

... Die tollste Tischdekoration gewinnt ein exklusives Nachtessen bei den Koi-Fischern ... Senden Sie Ihre Foto an: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch) ...

### Links

[www.youtube.com/watch?v=K13ZoGnXFLI&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=K13ZoGnXFLI&feature=related)  
[www.youtube.com/watch?v=FpVYY1MaQBM](http://www.youtube.com/watch?v=FpVYY1MaQBM)  
[www.youtube.com/watch?v=SYc8o-D9tyA](http://www.youtube.com/watch?v=SYc8o-D9tyA)  
[www.youtube.com/watch?v=Wdnyv18WbE](http://www.youtube.com/watch?v=Wdnyv18WbE)  
[www.pollenundallergie.ch/index.cfm?parents\\_id=635&sprache=de](http://www.pollenundallergie.ch/index.cfm?parents_id=635&sprache=de)  
[www.youtube.com/watch?v=3tQ2DtR1FDE&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=3tQ2DtR1FDE&feature=related)

HOTLINE: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

