

Salat mit Frischkäse-Kroketten

4 Portionen

Zutaten:

2	Paprika rot
6	Eigelb
500 g	Doppelrahm- Frischkäse
	Salz, Pfeffer
100 g	Paniermehl
1 l	Rapsöl
1	Lollo Rosso
1	Frisée-Salat
1	Eisberg-Salat
2	weiße Zwiebeln
30 ml	Weißwein-Essig
60 ml	Rapsöl
1 TL	Senf
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Paprika putzen, waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.

Die Eigelbe und den Frischkäse mit dem Handmixer verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Paniermehl und die Paprikawürfel untermischen. Die Frischkäsemasse zu Kroketten formen und im Paniermehl wenden. Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Bällchen darin nacheinander ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Salate putzen, waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und würfeln. Ein Dressing aus Essig, Rapsöl, Senf, Salz und Pfeffer herstellen.

Salat mit Dressing beträufeln und die Frischkäse-Kroketten dazu servieren.

Guten Appetit!

Tranchen vom Lammrücken mit Rotwein-Butter Sauce und Rahmkohlrabi

4 Portionen

Zutaten:

600g	Lammrücken ausgelöst
400ml	Lammfond im Glas
400ml	Rotwein
150g	Butter
2 Zweige	Rosmarin
4	Kohlrabi
100ml	Rapsöl
300ml	Sahne
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Lammrücken waschen, trockentupfen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne wie gewohnt braten. Anschließend im Ofen bei 80°C ruhen lassen.

Den Fond mit dem Rotwein und dem Rosmarin aufkochen und bis auf die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend den Rosmarin entfernen und die Sauce mit kalten Butterflocken abbinden.

Die Kohlrabi schälen, in Stifte schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren.

Parallel die Sahne einkochen. Die Stifte unter die Sahne ziehen und abschmecken.

Guten Appetit!

Milchshake mit Erdbeeren und Rhabarber

4 Portionen

Zutaten:

4 Stangen	Rhabarber
100 g	brauner Zucker
10	Eiswürfel
500 g	Erdbeeren
2 L	Vollmilch
100 ml	Kondensmilch



Zubereitung:

Die Rhabarberstangen putzen, schälen und in Stücke schneiden.

Rhabarberstücke mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und anschließend mit Eiswürfeln etwas abkühlen.

Die Erdbeeren putzen und waschen.

Danach Rhabarber, Erdbeeren, Milch und Kondensmilch in einem Mixer pürieren und den Shake in Gläsern servieren.

Guten Appetit!

Bandnudeln in einer Parmesanmilch mit gegrilltem Gemüse

4 Portionen

Zutaten:

1 kg	Bandnudeln
300 g	Parmesan am Stück
1	Chilischote
1L	Milch
	Muskatnuss
	Salz, Pfeffer
1	Aubergine
2	rote Zwiebeln
1 Glas	eingelegte Artischocken



Zubereitung:

Den Parmesan fein reiben. Chilischote halbieren, putzen, waschen und die Kerne entfernen. Parmesan und halbierte Chilischote in 80°C warmer Milch ziehen lassen. Danach die Milch durch ein feines Sieb schütten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zur Seite stellen. Aubergine waschen, putzen, halbieren und würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Eingelegte Artischocken abgießen und ebenfalls würfeln. Gemüse in einer Grillpfanne in etwas Olivenöl anrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Nudeln mit der Milch verfeinern und mit dem Gemüse anrichten.

Guten Appetit!

Hähnchenbruststreifen mit Kapern-Milchschaum mit Zucchini

4 Portionen

Zutaten:

4	Hähnchenbrüste mit Haut
100 ml	Rapsöl
2	Zucchini
4 El	Olivenöl
1	Zwiebel weiß
400 ml	Hühnerfond im Glas
400 ml	Milch
	Zitronenabrieb
1 Glas	kleine Kapern in Lake
100 ml	Schmand
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste in Rapsöl braten und im Ofen bei 100°C ruhen lassen.

Die Zucchini waschen, würfeln und in der Pfanne in etwas Olivenöl braten.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen

Zwiebeln mit Hühnerfond und Milch ablöschen.

Kapern abgießen und die Kapern und Zitronenabrieb zur Sauce geben und alles auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce kann auf die Hälfte einreduziert werden.

Sauce durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schmand dazu geben und alles mit einem Pürierstab aufschäumen.

Hähnchenbrüste in Tranchen schneiden und mit den Zucchiniwürfeln und dem Kapern-Milchschaum anrichten.

Guten Appetit!

Himbeeren mit französischer Vanillesauce

4 Portionen

Zutaten:

10	Eier
2	Vanilleschoten
500 ml	Milch
200 ml	Sahne
100 g	brauner Zucker
3	Sternanis
20	Löffelbiskuit
0,75 l	Alkoholfreier Sekt
6 Schalen	Himbeeren
20	Eiswürfel
	Frische Minze für die Dekoration



Zubereitung:

Eier trennen und Eigelbe schaumig rühren.

Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen.

Eigelbe, Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und -stangen sowie Sternanis auf einem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse etwa 65°C hat. Danach im Eiswürfelbad kalt rühren.

Himbeeren putzen, waschen und trockentupfen.

Die Löffelbiskuitstangen mit dem Sekt leicht besprühen und zusammen mit den Himbeeren auf Portionstellern anrichten. Danach die Sauce darüber verteilen und alles nach Wunsch mit frischer Minze dekorieren.

Guten Appetit!