

Gekochte Eier mit Blumenkohl in Senfsauce

4 Personen

Zutaten:

- ¼ Blumenkohl
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 80 ml Sahne
- ½ Zitrone, Saft
- 2 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 4 Eier, hartgekocht
- ½ Bund Glatte Petersilie, fein gehackt



Zubereitung:

Blumenkohl waschen, in kleine Röschen zerteilen und in Salzwasser bissfest garen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen.

Sauce mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hartgekochte Eier pellen, zusammen mit dem Blumenkohl und der Senfsauce auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Warm gebeizter Lachs mit Dillschmand und Knusperkartoffeln

4 Personen

Zutaten:

500 g Lachsfilet mit Haut
5 EL Sojasauce
5 EL Balsamicoessig
5 EL Chilisauce, süß
8 Kartoffeln
2 EL Olivenöl
150 g Schmand
½ Bund Dill, fein gehackt
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Lachs in 3 cm breite Streifen schneiden und in eine Auflaufform setzen.

Eine Beize aus Sojasauce, Balsamicoessig, Chilisauce anrühren, den Lachs damit übergießen und im Backofen bei 100°C ca. 15 Minuten garen.

Kartoffeln putzen, waschen, vierteln, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen und abgießen. Anschließend in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffelecken darin kross braten.

Schmand und gehackten Dill mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebeizten Lachs mit den Knusperkartoffeln und dem Dillschmand auf Tellern anrichten und mit Dill garniert servieren.

Warmer Grießpudding mit Erdbeeren

4 Personen

Zutaten:

- 1 l Milch
- 300 g Weichweizengrieß
- 4 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 kg Erdbeeren
- 1 Bund Basilikum



Zubereitung:

Milch aufkochen und den Grieß einrühren. Eigelbe und Zucker dazugeben, glatt rühren und auf kleiner Flamme etwa 5 Minuten weiterköcheln lassen.

Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark heraus kratzen und zu dem Grießpudding geben.

Zitrone und Orange waschen, die Schale abreiben und ebenfalls unter den Grießpudding ziehen.

Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte davon im Mixer pürieren. Den Rest vierteln und unter das Erdbeerpüree mischen.

Basilikum waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen.

Den warmen Grießpudding mit Erdbeerpüree anrichten, mit Basilikum dekorieren und servieren.



Petersilien-Speck-Schmarrn mit Senfgurken und Sommertrüffeln

4 Personen

Zutaten:

80 g Tiroler Speck
2 EL Rapsöl
3 Eier
1 Prise Zucker
100 g Mehl
250 ml Milch
1 Prise Salz
1 Glas Senfgurken
100 g Sommertrüffel
½ Bund Glatte Petersilie, fein gehackt
Salz, Zucker

Zubereitung:

Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne langsam in Rapsöl bräunen.

Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen.

Eigelb mit Mehl, Milch und Salz verrühren und den Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

Den Schmarrn-Teig auf den gebräunten Speck in die Pfanne gießen und im Ofen bei 180 °C Umluft etwa 10 Minuten garen. Dabei sollte die Masse etwas aufgehen.

Schmarrn auf ein Brett stürzen und mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen.

Senfgurken würfeln und mit dem Speckschmarrn auf Tellern anrichten. Alles mit gehobeltem Trüffel und gehackter Petersilie bestreuen und servieren.