

Schwarzwurzelsuppe mit Schinkenstangen

Zutaten für 4 Portionen: 1,5 Pck. Blätterteig, 6 Scheiben Kochschinken, 3 Gläser Schwarzwurzeln (a 250 g), 1 Pck. Kräuterschmelzkäse, 1 Pck. Sahneschmelzkäse, 1,5 EL Sahne, 1,5 Zwiebel, 2 Knoblauchzehe, 5-6 EL Olivenöl, 1,5 l Gemüsebrühe, 2 Eigelb, ¼ Bund Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Umluft 160°C) vorheizen. Blätterteigscheiben auftauen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel würfeln, Knoblauch klein hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Schwarzwurzeln abgießen, dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.
2. Auf die Blätterteigplatten je 1 Scheibe Schinken legen. Jede Platte der Länge nach in 3 Streifen schneiden, vorsichtig zu Spiralen drehen. Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Stangen damit bestreichen und im Ofen ca. 10 Min. backen.
3. Käse in die Suppe rühren, pürieren. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken. Die Hälfte davon unter die Suppe heben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit restlicher Petersilie bestreuen und mit Schinkenstrangen servieren.

Schnitzel in Schinken-Sahne

Zutaten für 6 Portionen: 6 Schweineschnitzel, 6 EL Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 1,5 Zwiebel, 75 g gekochter Schinken, 75 g Räucherspeck, 300 ml Sahne, 1 TL gekörnte Brühe

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Die Schnitzel flachklopfen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin etwa 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz würzen.

Die Zwiebel schälen und hacken. Die beiden Schinkensorten in Würfel schneiden. Restliches Öl in die Pfanne geben und Zwiebel sowie Schinkenwürfel darin anschmoren. Die Sahne mit der Brühe würzen und dazu gießen.

Die Schnitzel in eine feuerfeste Form legen und mit der Sahnesauce überziehen. Im Ofen etwa 40 Minuten backen.

Bratkartoffeln mit Schinken oder Räucherspeck

Zutaten für 6 Portionen: 1kg festkochende Kartoffeln, 75 g gekochter Schinken, 1 gr. Zwiebel, Pflanzenfett, Pfeffer

Zubereitung:

Pellkartoffeln am Vortag kochen und kühl stellen.

Die Pfanne und das Fett auf Mittelstufe erhitzen und die Zwiebeln sowie den Schinken/Räucherspeck andünsten.

Die Kartoffelscheiben, ca. ½ cm, mit der Schnittfläche in die Pfanne geben, mit den Zwiebeln und dem Schinken/Räucherspeck vermengen.

Ca. 7 Min. bei sanftem Brutzeln auf einer Seite anbräunen, dann die Kartoffeln umdrehen und 5 weitere Min. bräunen. Dabei die Bratkartoffeln mit Pfeffer würzen. (ohne Schinken mit Salz und Pfeffer würzen)

Gurkensalat

Zutaten für 6 Portionen: 2 Salatgurken, 1 Becher Sauerrahm, 1 Zwiebel, Essig, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Den Sauerrahm mit den Zwiebeln und dem Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Salatgurken schälen und hobeln und mit dem Dressing vermengen, bei Bedarf nachwürzen.

Ananas mit Schokoladen-Zabaglione

Zutaten für 4 Portionen: 7 Eigelb, 75 g Zucker, 90 g Zartbitterschokolade, 190 ml Marsala, 1 Baby-Ananas

Zubereitung:

Eigelb mit dem Zucker in einer Metallschüssel schaumig rühren.

Die Schokolade fein reiben und unter den Ei-Zucker-Schaum heben. Den Marsala hinzufügen.

Die Schüssel über kochendes Wasser in einen Topf stellen. Die Masse so lange mit dem Rührbesen schlagen, bis sie andickt. Darauf achten, dass die Zabaglione nicht kocht, sonst gerinnt das Eigelb.

Die Ananas in Stücke schneiden und mit der Schokoladen-Zabaglione anrichten. Nach Belieben garnieren und servieren.

Tipp:

Statt Marsala können Sie auch einen anderen Dessertwein verwenden, zum Beispiel Sherry, Portwein oder Tokajer. Eine klassische Zabaglione lässt sich aus 4 geschlagenen Eigelb, 40 g Zucker, 100 ml Marsala und etwas Zitronensaft herstellen.

Diese italienische Creme ist leicht verderblich und sollte direkt vor dem Servieren zubereitet werden. Zur Zabaglione passen neben frischem Obst auch Löffelbiskuits und Amarettini.