

Elegante Champignon-Creme-Suppe

(für 4 Personen)

Zutaten

1 Liter Gemüsebrühe

500g Champignons

1 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

40g Butter

1-2 TL Mehl

100g Creme fraiche

Salz, Pfeffer

**½ TL Schwarze
Pfefferkörner**

**1 EL getrocknete
Steinpilze**

**Fleur de Sel
(abgeschöpftes
natürliches Mehsalz)**

Zubereitung

Gemüsebrühe vorbereiten.

Champignons putzen und unteren Teil der Stiele wegschneiden, dann vierteln.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Knoblauch schälen und mit den **Zwiebelwürfeln** in einem **Topf** in zerlassener **Butter** glasig dünsten. Champignons zugeben.

Mit **Mehl** leicht bestäuben.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Minuten kochen.

Dann **Creme fraiche** zugeben und alles zusammen mit dem **Pürrierstab** anschließend die Suppe möglichst glatt pürieren.

Mit **Salz, Pfeffer** und einem Schuss **Sherry** abschmecken.

Wer es etwas eleganter mag:

In einem **Mörser schwarzen Pfeffer** mit den Steinpilzen zerkleinern.

Vor dem Servieren auf dem Teller die Suppe (mit einem Sahnehäubchen versehen und) mit der Steinpilz-Pfeffer-Mischung und etwas Fleur de Sel bestreuen.

Saltimbocca maiale – Schweineschnitzel mit Schinken & Salbei

(edel & schnell für 4 Personen)

Zutaten

**8 kleine Schweineschnitzel
(500-600g)**

**8 Scheiben Parmaschinken
8 Salbeiblätter
8 Zahnstocher**

3-4 EL Butter

Salz & Pfeffer

1/8l trockener Weißwein

Zubereitung

Schnitzel waschen und plattieren, sodass 8 kleine und dünne Schnitzel entstehen.

Die Fleischscheiben mit je einer **Scheibe Schinken** und einem **Salbeiblatt** belegen alles mit einem **Zahnstocher feststecken.**

In einer Pfanne die Hälfte der Butter vorsichtig erhitzen und die **Schnitzel** von beiden Seiten darin bei mäßiger Hitze je 2-3 Minuten braten, dabei **in der Pfanne salzen und pfeffern.**

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. (Auf warmen Teller legen und mit Decken abdecken)

Den Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Dabei mit dem Pfannenwender den Bratensatz freikratzen, damit er sich im Weißwein lösen kann.

Den Rest der Butter dazugeben und die Sauce damit leicht binden und mit Salz und Pfeffer ggf. abschmecken.

Das **Fleisch** wieder in die Pfanne geben und nochmal in der Sauce heiß werden lassen.

Fertig!

Saltimbocca auf Linsen-Spinatsalat anrichten oder mit Erbsengemüse und Weißbrot servieren.

Auch als Vorspeise für acht Personen perfekt!

Warmer Linsen-Spinat-Salat

(für 4 Personen in 15 Minuten!)

Zutaten

500ml Gemüsebrühe

1 kleine Zwiebel

2 EL Olivenöl

200g rote Linsen

6 EL gutes Olivenöl

4 EL Balsamico bianco
(oder Weißweinessig)

1 Zehe Knoblauch

1 Peperoni-Schote

10-12 Cocktailtomaten

½ Bund Petersilie

Salz, Pfeffer

150g Babyspinat

Zubereitung

Gemüsebrühe mit heißem Wasser ansetzen.

Zwiebel schälen und fein hacken.

In einem Topf **Olivenöl** erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Linsen in den Topf geben und im Olivenöl kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen und die roten Linsen darin gar kochen, sodass sie aber noch etwas Biss behalten. **(ca.8 Minuten)**
(!!! Zwischen Bissfest und Matsch bleibt bei roten Linsen wenig Spielraum!!!)

Sofort abgießen und warm in eine Schüssel geben stellen.

Olivenöl und weißer Balsamico-Essig in einer Schüssel mischen.

Knoblauch schälen und in die Vinaigrette pressen.

Peperoni waschen, halbieren und entkernen. Dann in feine Würfel hacken und diese zur Salatsauce geben.

Cocktailtomaten waschen und achteln.

Petersilie waschen und hacken.

Die Sauce mit **Salz** und **Pfeffer** kräftig würzen und unter die Linsen mischen.

Babyspinat waschen und erst wenn die Linsen nur noch lauwarm sind, unter den Salat mischen.

(sind die Linsen noch zu warm, zerfällt der Spinat zu Matsch)

Als Salat zu gegrilltem oder als warme Beilage zu gebratenem Lachs, Saltimbocca oder Hähnchenbrust perfekt!

schnelle Pasta

(frische Nudeln für 4 Personen)

Zutaten

500g Pasta-Mehl
5 frische Eier, groß
Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

Vorbereitung Teig:

Das **Mehl** in eine Schüssel oder in die Küchenmaschine geben. Eier aufschlagen und dazu geben. Alles gut verkneten, bis ein glatter, seidig-fester Teig entsteht.

Ist er zu trocken? Ein **Ei** mehr zugeben!

Ist er zu feucht? Mehr **Mehl** einarbeiten!

In **Frischhaltefolie** eingewickelt mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen & reifen lassen!

Herstellung von Hand:

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Nudelteig darauf dünn ausrollen und in Gewünschte Form schneiden.

Herstellung mit der Nudelmaschine:

Teig in 4 Kugeln rollen und diese durch die Nudelmaschine drehen.

ACHTUNG! Mit der dicksten Einstellung anfangen!

Langsam in Etappen immer dünnere Einstellungen wählen, sonst reißt der Teig!

Teig zwischen den Arbeitsschritten mit Mehl bestäuben, damit er nicht kleben bleibt.

Bei 1-1,5mm Dicke: Pasta in der gewünschten Form ausstechen, schneiden oder Verarbeiten.

Wasser, Salz

In kochendem Salzwasser al dente kochen.

HeidelbeerKissen

(für 12 Stck /6-9 Personen)

Zutaten

Butter

3 Eier

2 EL Zucker

150g Mehl

1 Prise Salz

¼ l Milch

**400g Heidelbeeren
(frisch, TK oder aus dem
Glas)**

Puderzucker

(Sprühsahne)

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad).

Eine große Auflaufform mit **Butter** ausstreichen.

Eier trennen.

Eigelb mit **Zucker** zu Schaum schlagen.

Mehl, Salz und **Milch** zufügen und unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen.

Die Masse in der **Auflaufform** gleichmäßig verstreichen.

Die **Heidelbeeren** waschen bzw. auftauen oder aus dem Glas in ein Sieb geben. **In jedem Fall gut abtropfen lassen!**

Heidelbeeren auf der Teigmasse verteilen und leicht eindrücken.

Den Auflauf im Backofen 15-20 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren üppig mit **Puderzucker** bestreuen! Schmeckt auch warm wunderbar!

(Wer Sprühsahne zur Hand hat, kann gern einen Schlag draufgeben!)

Einfach, schnell und sehr lecker!