

Vorspeise: Selleriecremesuppe mit Parmesan

Zutaten für 8 Personen:

Olivenöl oder Erdnussöl

0,7 kg Knollensellerie, geschält und grob geschnitten

3 große Zwiebeln, grob gehackt

2 Knoblauchzehen

2 ltr. Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe

60 ml Schlagsahne

70 g Parmesanflocken, frisch gerieben; davon etwas für Garnierung reservieren

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Bunt glatte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf zergehen lassen und darin Sellerie, Knoblauch und Zwiebeln ca. 4-5 Minuten dünsten. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und zugedeckt 25-30 Minuten den Sellerie weichkochen.

Das weich gedünstete Gemüse mit einem Mixer oder Pürierstab pürieren. Dem pürierten Gemüse Sahne und Parmesan dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Suppenteller geben und mit dem zurückbehaltenen Parmesan bestreuen.

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen und mit einem Petersilienzweig dekorieren

Hauptspeise : Cordon Bleu mit Münsterkäse und Kochschinken

Zutaten für 8 Personen

8 Schnitzel (Schwein) von der Oberschale; mit Schmetterlingsschnitt (Schnitzel wird der Länge nach aufgeschnitten, aber nicht ganz durchtrennt).

8 Scheiben Kochschinken

3 Münster

Mehl

3 Eier

Leimer Paniermehl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Erdnussöl

Die Cordon Blue innen mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit einer Scheibe Kochschinken und reichlich Streifen von Münsterkäse füllen. Danach die „Schmetterlinge“ zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren. Das Fleisch außen ebenfalls mit Pfeffer und Salz würzen.

Knusprige Panade für das Cordon bleu

Für das Panieren der Schnitzel baut man sich am besten eine *Panierstraße* auf. Diese besteht aus drei Stationen: Die gefüllten Schnitzel erst in Mehl wenden, dann in verquirltes Ei tauchen und zum Schluss mit Leimer Paniermehl ummanteln.

Anbraten:

Die gefüllten Schnitzel in reichlich Erdnussöl (schwimmend) anbraten. Wenn die Pfanne nicht ausreicht, die Cordon Bleu im Backofen bei 60 °C Umluft warmhalten.

Beilage: Bratkartoffel

Zutaten für 8 Personen:

1,5 kg festkochende Kartoffeln

80 g Butterschmalz

2 EL Butter

Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, bürsten und in einen Kochtopf geben. Den Kochtopf mit kaltem Wasser auffüllen, so dass die Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt sind 1TL Salt dazugeben und mit den Kartoffeln mischen. Aufkochen lassen und mit Deckel 20 Minuten auf der mittleren Stufe kochen lassen. Am Ende der Garzeit mit einem spitzen Messer prüfen, ob die Kartoffel gar sind indem Du hineinstichst. Wasser abgießen und Kartoffeln ausdampfen lassen. So lange die Kartoffelschalen noch heiß sind lassen sich diese einfacher abziehen. Kartoffeln am besten über Nacht vollständig erkalten lassen.

Die Kartoffeln in etwa 4 – 5 mm dicke gleichmäßige Scheiben schneiden. Butterschmalz in eine große Pfanne geben und eine Lage Kartoffelscheiben bei starker Hitze ohne zu wenden mindestens 3 – 4 Minuten, braun anbraten lassen. Erst wenn die Unterseite eine Braune Kruste hat die Kartoffelscheiben wenden. Am Ende 1 EL Butter hinzugeben und Kartoffeln salzen (nicht vorher).

Die Kartoffeln im Backofen bei 60 C° Umluft warmhalten und die nächste Lage Kartoffelscheiben anbraten. Ggf. neuer Butterschmalz hinzugeben.

Nachspeise : Himbeerdessert mit Keksen

Zutaten für 8 Personen:

200 ml Sahne

250 g Quark

250 g Mascarpone

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

350 g Himbeeren (tiefgekühlt)

250 g Kekse oder Cookies

Die Sahne schlagen. Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker mischen. Die Sahne unterheben.

$\frac{3}{4}$ der Creme in eine ausreichend hohen eckigen oder runden Schüsse geben. Die gefrorenen Himbeeren darüber verteilen und diese mit der restlichen Creme bedecken, so dass sie nicht mehr zu sehen sind. Zerbröckelte Kekse darüber verteilen.

Die Creme nach Möglichkeit 4 Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren kann man noch etwas Puderzucker drüberstreuen.