

Speckknödelsuppe

Zutaten für 6 Portionen: 400 g (ca. 5 St.) Brötchen vom Vortag, 5 Eier, 400 ml Milch, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1,5 Bund glatte Petersilie, 1,5 Bund Schnittlauch, 150 g durchwachsener Speck, 75 g Salami, 9 EL Mehl, Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, 1,5 l Fleischbrühe

Zubereitung:

1. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Eier mit der Milch verquirlen und über die Brötchenwürfel gießen. 20 Minuten weichen lassen.
2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die Zwiebel mit dem Knoblauch darin glasig schwitzen, dann die Hälfte der Petersilie einrühren und 2 Minuten mitschwitzen.
3. Die Salami würfeln und zusammen mit der restlichen Petersilie unter die Speckmischung rühren. Mit dem eingeweichten Brot vermengen. Das Mehl unterrühren, die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Die Fleischbrühe in einem Topf aufkochen. Aus der Speckmasse mit angefeuchteten Händen etwa zehn kleine Knödel formen und in der Brühe ziehen lassen. Die Suppe in vorgewärmte Suppenteller geben und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Portugiesischer Salat

Zutaten für 6 Portionen: 3 große feste Tomaten, 3 grüne Paprika, 4,5 Möhren, 1,5 Gemüsezwiebel, 2 Eier, 1,5 Bund Petersilie, 7,5 Radieschen, 1,5 Kopfsalat, 1,5 EL frisch gehackter Dill, 7 EL Öl, 7 EL Essig, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und reiben.
2. Die Gemüsezwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Ei hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen und hacken. Radieschen in Scheiben schneiden. Den Kopfsalat waschen, trockenschleudern und die Blätter zerpfücken.
3. Das Gemüse in eine Salatschüssel geben. Aus den restlichen Zutaten eine Salatsauce rühren, darüber gießen und unterrühren. Mit Eischeiben belegen und mit Petersilie bestreuen

Schweinefilet im Speckmantel mit rotem Pesto

Zutaten für 6 Personen: 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 150 g getrocknete Soft-Tomaten, 2-3 EL getrockneter Thymian, abger. Schale einer Bio-Zitrone, 50 g Pesto (Glas), schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1,25 kg mittelgroße Kartoffeln, 75 g Butter, Salz, 750 g junge Möhren, 1 Romanesco (ca. 1,2 kg), 2 große Schweinefilets (a ca. 500 g), 20 Scheiben Frühstückspeck, 2 EL Öl, 75 g geriebener Parmesan, 400 ml Gemüsefond, 5-7 EL trockener Sherry, 1 TL Speisestärke, 1 Prise Zucker, geröstete Mandelplättchen, Kerbel zum Garnieren, eventuell 4 Holzspießchen

Zubereitung:

1. Schalotten fein würfeln Knoblauch sehr fein hacken. Tomaten fein würfeln. Alles mit Thymian, Zitronenschale und Pesto gut vermengen. Mit Pfeffer würzen.
2. Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Nacheinander auf einen Esslöffel legen und bis zum Löffelrand, im Abstand von ca. 3 mm, senkrecht einschneiden. Butter schmelzen, ein Backblech zur Hälfte sehr dünn mit etwas Butter bestreichen. Kartoffeln mit dem Einschnitt nach oben daraufsetzen, mit ca. der Hälfte der Butter bestreichen und mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft : 150 °C) zunächst ca. 30 Min. backen. Zwischendurch mit der restlichen Butter bestreichen.
3. Möhren schälen und putzen, dabei etwas Grün stehen lassen. Romanesco putzen, waschen und die Röschen vom Strunk schneiden. Fleisch trocken tupfen. Von den Enden der Filets her mit einem schlanken, spitzen Messer ein Loch hineinstecken. Mit einem Kochlöffelstiel die Öffnung etwas weiten. Tomatenmix mit Hilfe des Löffelstiels von beiden Seiten dicht in die Filets stopfen. Enden eventuell mit den Holzspießchen zustecken. Fleisch mit Pfeffer würzen und fest mit Speck umwickeln. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum anbraten, dabei vorsichtig wenden, da sich sonst der Speck löst. Zu den Kartoffeln auf das Blech legen. Kartoffeln mit Parmesan bestreuen. Bei gleicher Temperatur 25-30 Min. weiterbraten.
4. Möhren in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und ca. 10 Min. garen. Romanesco in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und ca. 8 Min. garen. Bratsatz im Bräter mit Fond und Cherry ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. einkochen. Stärke in 2 EL Wasser glatt rühren. In den kochenden Fond rühren, ca. 2 Min. köcheln lassen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Warm halten. Fleisch herausnehmen und zugedeckt 3-4 Min. ruhen lassen. Möhren aus dem Wasser heben. Romanesco abgießen. Fleisch aufschneiden, mit Soße, Kartoffeln und Gemüse und nach Belieben mit Mandeln bestreut und Kerbel garniert anrichten.

Ananas – Tiramisu

Zutaten für 4 Personen: ½ Ananas, 1 EL Butter, 5 EL Zucker, 250 g Mascarpone, 5 EL Orangensaft, 1 EL Rum, 6 Löffelbiskuits, 1 TL Kakao, silberne Zuckerperlen zum Verziern

Zubereitung:

Ananas schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Ananas in Stücke schneiden, Butter schmelzen. Ananas zugeben, mit 2 EL Zucker bestreuen und ca. 2 Minuten karamellisieren lassen.

Mascarpone, 3 EL Zucker und Orangensaft glatt rühren. Rum und 3 EL Wasser in einem tiefen Teller mischen. 4 Löffelbiskuits in Stücke schneiden, in den Rum tauchen.

Zuerst Rum – Biskuits, dann Ananas in Gläser verteilen. 2 Biskuits zerkrümeln, auf die Ananas streuen. Mascarponecreme darauf geben und ca. 2 Std. kalt stellen. Das Tiramisu mit Kakao bestäuben. Mit Zuckerperlen verzieren.