

Spargel Salat mit Ei

Vorspeise für 4 – 5 Personen

Zutaten:

1000 g Spargel
20 Butter
Salz
½ TL Zucker
3 Eier
30 g Lauch Zwiebeln
2 - 3 EL Mayonnaise
2 EL Milch
1 gehäufter TL Senf
Weißer Pfeffer
1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Das Besondere am Spargel Salat mit Ei ist, dass er mit frischem Spargel zubereitet wird, wodurch er sehr aromatisch schmeckt. Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Butter, Salz und Zucker zufügen und den Spargel aufkochen lassen, dann ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Noch leicht knackig aus dem Spargelsud holen und abkühlen lassen. Eier in kochendes Wasser geben und in ca. 10 Minuten hart kochen. Lauch Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Für das Dressing vom Spargel Salat Mayonnaise mit Milch und Senf verrühren und mit weißem Pfeffer würzen. Eier in kaltem Wasser abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Den abgetropften und ausgekühlten Spargel mit dem Dressing mischen. Lauch Zwiebeln unter den Spargel Salat heben. Spargel Salat mit Ei auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Übrigens:

Der Spargelsud ist zu schade zum wegschütten, daraus kann man noch ein Spargelcremesüppchen herstellen.

Gnocchi Grundrezept

für 4 – 5 Personen

1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
1 Ei (Größe L)
1 EL Salz
100 g Mehl

Siehe: **Gnocchi selber machen wie in Italien – Das Grundrezept**

<https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/gnocchi-selber-machen-grundrezept/>

Jägerbulette mit Pilzrahmsoße

für 6 Personen

Zutaten: Buletten

1 altbackenes Brötchen
100 ml Milch
600 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL mittelscharfer Senf
6 Stiele Thymian
1 Bund Petersilie (Hälfte für Pilzsoße)
Salz
Pfeffer
8 EL Öl

Zutaten: Pilzrahmsoße

15 g getrocknete Steinpilze
800 g gemischte Pilze
(wir hatten: Champignons,
Austernpilze, Kräuterseiblinge)
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
1 EL Tomatenmark
50 ml Rotwein
300 ml Schlagsahne
½ TL rosenscharfes Paprikapulver

Zubereitung:

Brötchen in Milch und 100 ml lauwarmem Wasser einweichen (geht am besten im Gefrierbeutel, Luft raus und mit einer Klammer verschließen). Steinpilze in 200 ml warmem Wasser einweichen. Frische Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Thymianblättchen (vom Stiel befreien) und Petersilienblättchen hacken.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten, Thymian und die Hälfte der Petersilie kurz mitdünsten.

Brötchen mit den Händen sehr gut ausdrücken. Mit dem Hack, Ei, Senf und der Zwiebel-Kräuter-Mischung verkneten, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen 6 gleich große Frikadellen formen.

6 EL Öl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Frikadellen darin von beiden Seiten hellbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die restlichen Zwiebeln in der gleichen Pfanne bei starker Hitze anbraten. Pilzscheiben zugeben und 3 Min. mitbraten.

Tomatenmark zu den Pilzen geben, kurz mitbraten und mit Rotwein ablöschen. Restliche Petersilie und Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und aufkochen. Getrocknete Pilze ausdrücken und klein hacken. Mit der Hälfte des Pilzsuders zur Sauce geben.

Die Sauce in einen Bräter oder in eine Auflaufform geben und die Frikadellen nebeneinander daraufsetzen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 20 Min. garen.

Pastéis de Belém (Blätterteigtörtchen mit Pudding)

Schlemmen wie in Lissabon

Für 6 Personen

Zutaten:

- 2 Rollen frischen Blätterteig
- 500 ml Sahne
- 150 ml Milch
- 300-350 mg Zucker
- 60 mg Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 TL Butter
- 1 ganzes Ei
- 6 Eigelb
- 2 Päckchen Vanillezucker oder 1 Vanilleschote
- Zimt

Zubereitung:

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Beide Blätterteigscheiben ausrollen, mit etwas Butter bestreichen und Blätter übereinanderlegen. Zu einer Rolle von der langen Seite her rollen und 18 gleichmäßige Scheiben abschneiden (ca. 1,5 cm breit). Muffinform ausbuttern und Scheiben hineindrücken, dabei den Rand auskleiden.

Milch und Sahne mit der Butter aufkochen, das mit Zucker und Salz gemischte Mehl langsam einrieseln lassen und dabei kräftig rühren. Kurz aufkochen und vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Das Ei und die Eigelbe sowie den Vanillezucker oder die ausgekrazte Schote einrühren. Auf den Blätterteig geben (Förmchen bis zum Rand füllen)

Unterste Schiene ca. 11-12 Min backen, dann oberste Schiene noch 2-3 Min.

Vorsichtig aus der Form lösen und mit etwas Zimt bestreuen.