

Rezepte für **4 Personen**

Feldsalat mit Pilzen

Zutaten: 400 g Austernpilze, 150 g Feldsalat, 1 mittelgroße Zwiebel,
5 EL neutrales Öl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
50 ml trockener Weißwein, 1-2 EL Walnussöl, 1-2 EL Sherryessig

- Austernpilze putzen und abschneiden und etwas kleiner schneiden.
- Den Feldsalat gründlich waschen und putzen. Den Salat trocken schleudern und auf den Tellern verteilen.
- Die Zwiebeln sehr fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel glasig dünsten. Die Austernpilze in die Pfanne geben, unter Rühren scharf anbraten.
- Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.
- Die Pilze auf dem Feldsalat verteilen. Den Wein in die Pfanne gießen, den Bratensaft unter Rühren lösen. Die Sauce mit Walnussöl, Sherryessig, Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat träufeln.

Fingernudeln

Zutaten: 500 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte), Salz, 2 Eier, 150-200 g Mehl,
2 EL Butterschmalz, frisch geriebene Muskatnuss

- Am Vortag die Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen, abgießen und abkühlen lassen. Am nächsten Tag pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- Die Eier und 1/2 TL Salz dazugeben, nach und nach mit Mehl zu einem glatten Teig kneten. Mit Salz und Muskat würzen.
- Den Kartoffelteig zu einer Rolle von etwa 5 cm Durchmesser formen, dünn mit Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer etwa 1 cm breite Scheiben schneiden.
- Jede Scheibe auf bemehlter Fläche mit der Hand zu einem dünnen Würstchen rollen, die beiden Enden spitz formen (8-10 cm lang, 1 - 2 cm dick).
- In einem Topf 2 l Salzwasser aufkochen. Die Fingernudeln portionsweise hinein geben, nach dem Aufwallen etwa 2 Min. ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, (kurz in kaltes Wasser tauchen) und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- In einer großen, schweren Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Fingernudeln rundum goldgelb braten, vorsichtig wenden und zum Schwarzwurzel - Gratin servieren.

Schwarzwurzel - Gratin

Zutaten: 1 kg Schwarzwurzel, Salz, 2 EL Essig, Fett für die Form, 8 dünne Scheiben gekochter Schinken (etwa 200 g), 1/2 Bund Basilikum, 100 g Crème fraîche, 100 g Sahne 2, EL Zitronensaft, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 100 g fester, nicht zu reifer Edelpilzkäse.

- Die Schwarzwurzeln unter Wasser gründlich waschen und abbürsten, in Salz-Essig-Wasser etwa 20 Min. kochen. Abgießen, kalt abbrausen und die dunkle Schale wie bei Pellkartoffeln mit einem spitzen Messer abziehen.
- Inzwischen den Backofen auf 200° C vorheizen, eine große Gratinform fetten. Je 3 oder 4 Schwarzwurzeln als Bündel mit einer Schinkenscheibe umwickeln, dabei immer einige Basilikumblättchen dazwischen legen. In der gefetteten Form verteilen.
- Die Crème fraîche mit Sahne und Zitronensaft verquirlen, mit fein geschnittenem Basilikum und Pfeffer würzen, seitlich in die Form gießen. Den Edelpilzkäse in Würfelchen schneiden und aufstreuen. Im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 10 Min. überbacken bei 200° C.

Altländer Apfelringe

Zutaten: 2 Eier, 120 ml Milch, 140 g Mehl, 30 g gemahlene Mandeln, 11 EL Zimtucker, 50 g Mandelplättchen, 3 Äpfel, 60 g Butterschmalz

- Eigelb erst mit Milch, dann mit Mehl und gemahlenen Mandeln verrühren. Teig 10 Minuten quellen lassen.
- Eiweiß mit 3 EL Zimtucker steif schlagen und unter den Teig heben.
- Mandelplättchen ohne Fett goldbraun rösten.
- Äpfel schälen, mit Ausstecher entkernen und in je 5 Ringe schneiden.
- Diese durch den Teig ziehen, im Butterschmalz beidseitig goldbraun ausbacken, abtropfen, in restlichen Zimtucker wälzen und mit Mandelplättchen bestreuen.
- Dazu Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.