

Spargel Tarteletts mit Ziegenkäse

(Zutaten für 9 Personen)

Zutaten: 8 Stangen grüner Spargel, 6 Stangen weißer Spargel, 200 g Ziegenkäse (Rolle), 12 Cocktailltomaten (kleine), 2 Pck. Blätterteig (ca. 275 g), 1 Eigelb, 1 EL Milch

Zum Würzen: 1,5 EL Thymian und 1,5 EL Oregano zum Bestreuen, 12 TL Honig, Salz, Pfeffer

- Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen.
- Den Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Den grünen Stangen in etwa drei gleich lange Teile schneiden, den weißen Spargel in ca. 2 cm Stücke.
- Den Ziegenkäse in 12 gleichgroße Scheiben schneiden und mit den Händen auf dem Blätterteig zerbröseln.
- Die Tomaten vierteln.
- Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche bereitlegen und in 6 gleich große Teile (1 Pck.) teilen. Teigplatten auf das Blech setzen. Das Gleiche mit der 2. Packung.
- Eigelb und Milch verquirlen. Die Teigplatten mit der Mischung bestreichen und mit Ziegenkäse, Spargel sowie Tomaten belegen.
- Die Ränder einschlagen.
- Mit Thymian, Oregano, Salz, Pfeffer und je einem Teelöffel Honig würzen.
- Im Ofen etwa 25 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen.

Panierter Seelachs mit Spargel

(Zutaten für 9 Personen)

Zutaten: 3,5 kg weißer Spargel, 9 Seelachs-Filets (je ca. 200 g), Salz, Pfeffer, 2 Eier, etwas Mehl, 250 g Semmelbrösel, 2 TL Zucker in Kochwasser, 20 g Butter in Kochwasser, 2 TL Salz in Kochwasser
ca. 100 g Butter zum Braten vom Fisch, eine Zitrone
ca. 1,8 kg Kartoffeln

Zum Garnieren: gehackte Petersilie

- Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.
- Die Fisch-Filets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.
- Die Eier verquirlen.
- Die Filets im Mehl wenden, abklopfen, dann durch die verquirlen Eier ziehen. Zuletzt in den Semmelbröseln wenden.
- Den Spargel mit dem Zucker und der Butter in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten garen lassen.
- Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Fisch-Filets darin von jeder Seite 3 - 4 Minuten goldbraun braten.
- Nach Belieben mit neuen Kartoffeln, etwas Petersilie und der selbstgemachten Kräuter-Mayo-Creme servieren.

Kräuter-Mayo

(Zutaten für 9 Personen)

Zutaten: 1 Bund Basilikum, 1 Bund Petersilie, 3 Eigelb, 680 g Hüttenkäse, 250 ml Öl (besser weniger), Salz, Pfeffer

- Das Basilikum und die Petersilie abbrausen und trocken schütteln.
- Eigelb, Hüttenkäse und Kräuter in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren.
- Das Öl in dünnem Strahl zugießen. So lange weiterrühren bis eine cremige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Haferflocken - Crisp mit Erdbeeren und Rhabarber

(Zutaten für 9 Personen)

Zutaten: 1,7 kg Rhabarber, 450 ml Wasser, 360 g Zucker, 560 g Erdbeeren, (1 TL Mohnsamen), 225 g zarte Haferflocken, 110 g kernige Haferflocken, 180 g kalte Butter, 130 g gehobelte Mandeln

Zum Garnieren: einige Erdbeeren

- Den Rhabarber waschen, putzen und klein schneiden.
- Das Wasser mit 220 g Zucker aufkochen, den Rhabarber zufügen und 3 – 4 Minuten köcheln. Den Rhabarber aus dem Zuckersirup heben und abtropfen lassen.
- Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Mit dem Rhabarber (und dem Mohn) vermischen und in einer Auflaufform verteilen.
- Den Backofen auf 180 ° C Umluft vorheizen.
- Die zarten Haferflocken im Mixer zu Mehl verarbeiten. Mit kernigen Haferflocken, Butter und restlichem Zucker zu Streuseln vermengen.
- Auf dem Rhabarber verteilen, die Mandeln darüber streuen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.
- Mit Erdbeerscheiben garnieren und noch warm servieren.
- Eis könnte auch noch dazu gereicht werden (entfällt beim MKCM)