

Feldsalatcreme mit Rauchlachsstreifen

Zutaten für 5–6 Portionen:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500 g Kartoffeln
ca. 1 l Gemüsebrühe
100 ml Sahne
200 ml Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frische Muskatnuss
2 große Handvoll Feldsalat

Zum Servieren:

etwas Feldsalat
Räucherlachs

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
2. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
3. Etwas Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen (ca. 5 Minuten). Kartoffeln zugeben und mit anschwitzen. Mit etwas Salz würzen.
4. Mit Gemüsebrühe aufgießen.
5. Die Suppe ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.
6. Salat zugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren, bis die Suppe schön grün ist.
7. Sahne und Milch zugeben, noch einmal schaumig aufmixen.
8. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
9. Den Räucherlachs in Streifen schneiden.

Zum Servieren:

Die Rauchlachsstreifen und etwas Feldsalatsalat in die Suppe geben und servieren.

Kasselersteaks mit Meerrettichkruste

Zutaten für 6 Portionen:

6 Schweinenackensteaks (ca. 180-200 g)

Salz Pfeffer

2 EL neutrales Öl

3 EL weiche Butter

2 EL geriebener Meerrettich (Glas)

2 EL geriebener Parmesan

3 EL Semmelbrösel

1 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Das Fleisch trockentupfen, salzen und pfeffern. Im heißen Öl in einer Pfanne von jeder Seite 3-4 Min. anbraten. Herausnehmen und in eine ofenfeste Form setzen.
 2. Den Backofen auf 180°C vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).
 3. Butter mit Meerrettich, Parmesan und Semmelbröseln verrühren.
 4. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen fein hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 5. Die Meerrettichpaste auf das Fleisch streichen. Dieses im heißen Ofen (Mitte) 15 Minuten überbacken.
- .

Kürbis-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 6 Portionen:

600 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

600 g Hokkaido-Kürbis

150 g geriebener Gratinkäse

Sauce

200 g Schlagsahne

250 ml Milch

2 Eier

1 Knoblauchzehe

50 g geriebener Parmesan

1 EL Speisestärke

1 TL Currypulver

1 TL Paprika edelsüß

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.
2. Kürbis halbieren, Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden.
3. Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren und kräftig salzen.
4. Hälfte von Kartoffeln und Kürbis abwechselnd in eine Auflaufform schichten.
5. Hälfte des geriebenen Käses darüberstreuen, restliche Kartoffeln und Kürbis darauf verteilen.
6. Sauce gleichmäßig darüber gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
7. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 45 Minuten garen.
8. Folie entfernen, Ofen auf 220°C hochschalten und weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Gebrannte Apfelcreme

Zutaten für 6 Portionen:

2-3 süßsäuerliche, mittelgroße Bio-Äpfel (z.B. Boskop)

100 ml Milch

200 ml Sahne

100 g Zucker

4 Eigelb

etwas Butter

Mark einer Vanilleschote

Rohrzucker zum Karamellisieren

Zusätzlich benötigt:

Gasbrenner/Flambierer

ofenfeste Schälchen

feines Sieb für Puderzucker

Zubereitung:

1. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Butterflöckchen in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel kurz anschwitzen.
3. Milch, Sahne, das ausgekratzte Mark der Vanilleschote und den Zucker in einen Topf geben und nur sanft erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Die ausgekühlten Apfelwürfel in die Vanillemilch einarbeiten.
5. Das Eigelb miteinander verrühren, zu der abgekühlten Vanille-Apfelmasse geben und mit einem Schneebesen untermischen. Die Masse sollte dabei nicht schaumig werden.
6. Die Masse für die Apfelcreme in ofenfeste Förmchen füllen und im heißen Wasserbad (ich stelle die Formen in eine tiefe Auflaufform und gieße mit sehr heißem Wasser bis circa 2/3 der Höhe an) bei 150° Umluft circa 45 Minuten stocken lassen.
7. Danach abkühlen lassen, und aus dem Wasserbad nehmen. Wer eine richtig kühle Creme möchte, kann die Schälchen in die Kühlung stellen.
8. Erst kurz vor dem Servieren die einzelnen Schalen mit Rohrzucker bestäuben und dann mit dem Gasbrenner karamellisieren.