

Spinatsuppe

* * *

Blattsalat mit Leber

* * *

Knoblauch-Koteletts
mit Bauernschmaus
und Röstiküchlein

* * *

Pfirsich-Quarkcreme

* * *

Spinatsuppe

500 g Spinat
2 Eier
Salz
geriebene Muskatnuss
100 g Parmesan
1 l Bouillon

Spinat gut ausdrücken, den Spinat hacken. Die Eier aufschlagen, 3 EL Parmesan und etwas Muskatnuss darunter mischen und mit dem Spinat mischen. Die Bouillon erhitzen und den Spinat einrühren und einige Minuten Ziehen lassen damit das Ei die Suppe binden kann.

Blattsalat mit Leber

300 g Leber
Pfeffer aus der Mühle
2 EL frischer Thymian
verschiedene Blattsalate (Farbe)
6 EL Zitronenessig
4 EL Weisswein
3 EL Sonnenblumenöl
3 EL Nussöl
1 TL scharfer Senf
Salz
W. Pfeffer
3 Schalotten
etwas Butter
einige Kirschtomaten

Leber mit Pfeffer und Thymian würtzen und zugedeckt kaltstellen. Salate rüsten und waschen. Essig, Weisswein, Oel, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Die Schalotten fein hacken und in Butter dünsten und erkalten lassen, dann mit der Sauce mischen. Salat auf Tellern anrichten, mit Sauce napieren und die Leber und die Kirschtomaten darüber verteilen.

Knoblauch-Koteletts

4 Schweinskoteletts
einige Knoblauchzehen
3 EL Öl
Salbeiblättchen
Salz Pfeffer
einige Silberzwiebeln
1,5 dl Rahm
1,5 dl Weisswein
Thymianblättchen

Fleisch kalt spülen und trockentupfen. Knoblauch in Stifte schneiden und das Fleisch spicken. Öl erhitzen und Koteletts beidseitig braten. Salbei zugeben und kurz mitbraten. Koteletts herausnehmen, würzen und warmstellen. Silberzwiebeln in derselben Pfanne anziehen, denn Wein zugeben und einkochen lassen. Denn Rahm zugeben und die Koteletts hineinlegen, mit Thymian bestreuen und zugedeckt 20 Min. schmoren lassen.

Bauernschmaus

600 g Bohnen
400 g Champignons
Basilikum
2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
150 g Speck gewürfelt
10 g Butter
125 ml Boullion
Pfeffer

Champignons säubern und halbieren. Bohnen putzen und waschen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Speck im Butter anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und goldbraun dünsten. Bohnen zugeben, Boullion auffüllen und bei geringer Hitze garen. Mit Pfeffer würzen, Pilze zugeben, Basilikum darüberstreuen und zugedeckt 5 Min. dünsten.

Röstiküchlein

800 g vorgekochte
Kartoffeln
1 gr. Zwiebel
40-50 g Butter

Kartoffeln pellen und raffeln. Zwiebel fein hacken und im Butter dünsten, die Kartoffeln zugeben und unter wenden kurz durchbraten. Rösti zu 4 Küchlein zusammenschieben und goldbraun ausbacken .

Pfirsich Quarkcreme

500 g Pfirsich
5 EL Milch
250 g Speisequark
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillzucker
2 EL Zitronensaft
2 dl Schlagrahm
(4 Pfirsichschnitze
für Garnitur behalten)

Pfirsiche kurze Zeit in heisses Wasser legen. (nicht kochend) In kaltem Wasser abschrecken, entheuten und in Stücke schneiden, mit der Milch im Mixer pürieren, Speisequark, Zucker, Vanillzucker und den Zitronensaft darunterühren. Den Rahm steif schlagen und mit der Pfirsich-Quarkmasse verrühren. In Dessert-Gläser abfüllen und mit einem Pfirsich-Schnitz garnieren.