



Pikantes Ei im Glas

Zutaten

1 kleine Zwiebel anschwitzen
1 Knoblauchzehe gehackt
1 kleine rote Paprika in feinen Würfeln
1 kleine Chilischote
1,5 EL Olivenöl
1/8 kg Tomatenwürfel, etwas Tomatenmark
Basilikum gehackt
Salz, Pfeffer

2 Eier L

Zubereitung

Letscho bereiten und pikant abschmecken, in kleine, leicht beölte Rexgläser füllen. Aufgeschlagenes Ei vorsichtig hinein gleiten lassen. Deckel schießen und im kochenden Wasserbad vorsichtig 7-8 min garen. Deckel öffnen mit Basilikumblätter garnieren und sofort servieren.

Kartoffel-Kren-Suppe mit Räucherforelle und Erdäpfelstroh

Zutaten

20 g Butter
100 g Zwiebel
20 g Mehl
1 l Gemüsebrühe
150 g Rahmfrischkäse
300 g mehliges Erdäpfel
Salz, Pfeffer, Saft von 2 Zitronen
4 EL frischer gerissener Kren
150 g Räucherforelle

250 ml Öl zum Frittieren

Zubereitung

Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen, Erdäpfel schälen und grob raspeln, 200 g in die Suppe geben (die restlichen Erdäpfel sofort goldgelb frittieren) mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, Frischkäse darin auflösen. Ca. 10 min kochen.
Suppe pürieren, frischen Kren zugeben und abschmecken.

Räucherfilets in Streifen scheiden, im Dampfgarer erwärmen und in der Suppe servieren. Mit Erdäpfelstroh und Petersilie garnieren.



Lauchstrudel

Zutaten

Strudelteig:

15 dag Mehl

Salz

1 Ei

1 EL Öl

1/8l lauwarmes Wasser

1 Spritzer Essig

Fülle:

50 dag Lauch

7 dag Butter

Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Eier, Petersilie,

20 dag Schinken oder Speck

20 dag Käse

Zubereitung

Lauch ringelig scheiden und in Butter anschwitzen, würzen dünsten, überkühlen lassen, Eier und Petersilie untermengen.

Krautstrudel

Zutaten

Fülle:

10 - 15 dag Butter

1-2 Zwiebeln, 2 - 3 EL Zucker

1 kg Weißkraut geschnitten

Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung

Zwiebel und Kraut in Butter anschwitzen, Zucker darin karamelisieren, würzen und bissfest dünsten.



Karamellierter Apfel mit Sauerrahmmousse

Zutaten

Crème:

250 g Sauerrahm

250 ml Schlagobers

70 g Stbzk,

½ Zitrone Saft und Schale

3 Blatt Gelatine

Apfelchips

Karamellierter Apfel:

2 Äpfel

100 g Zucker

200 ml Apfelsaft

1 TL Maizena

1 kleines Stk Zimtrinde

2 Nelken

1 Stk Ingwer (klein, geschält)

Zubereitung

Sauerrahmcreme auf mit Folie belegtem Blech gut 1 cm dick aufstreichen und mind. 6 Stunden kühl stellen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben scheiden.

In der Pfanne Zucker karamellisieren und mit Apfelsaft aufgießen. Gehackten Ingwer und Gewürzen zugeben. Maizena mit etwas Wasser anrühren und den Sud binden. Die Apfelscheiben einlegen, für etwa 2 Minuten köcheln lassen und kurz ziehen lassen.

Zum Anrichten das Sauerrahmmousse in runde Scheiben ausstechen, dann mit einem Apfelchips und weiter mit karamellierter Apfelscheibe, wieder Sauerrahmmousse. Mit Zitronenmelissenblatt und Apfelsud garnieren.





Apfelsorbet

Zutaten

2 Apfel
70 g Zucker
50 ml Wasser
50 ml Cider
2cl Apfelbrand
1 Zitrone
1 Prise Zimt (eventuell)

Zubereitung

Äpfel schälen, in kleine Stücke scheiden, mit Zitronensaft benetzen und möglichst großflächig in das Gefrierfach legen. Zucker, Wasser, etwas Zitronensaft und Cider kochen, bis der Zucker klar gelöst ist. Zuckersirup kaltstellen. Wenn die Äpfel gefroren sind , in eine Schüssel geben, den Zuckersirup und Apfelbrand dazugeben. Mit Mixstab zerkleinern, Nicht cremig, kleine Apfelstücke sind erwünscht) Die Masse nochmal ins Gefrierfach für mind. 30 min anschließend servieren.

Herrlich erfrischend und ohne Zimt der ideale Begleiter eines Zwischenganges.



Apfel- Wein-Kuchen

Zutaten

Mürbteig:

125 g Butter

1 Prise Salz

125g Staubzucker

1 EL Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl (halb Dinkelvollmehl)

1 Pkg Backpulver

Fülle:

1 kg Äpfel

Überguss:

1,5 Pkg Vanillepuddingpulver

1/4l Weißwein

1 PKg Vanillezucker

15 dag Zucker, ¼ l Orangensaft und
restlichen Wein

Zubereitung

zimmerwarm mit
flaumig rühren

mit
übersieben und rasch einkneten
In eine ausgestrichene Springform füllen,
dabei einen hohen Teigrand formen.

schälen und blättrig schneiden, mit wenig
Zimt würzen und auf dem Teig verteilen

in etwas von
mit
anrühren
erhitzen und angerührtes Puddingpulver
einkochen.

Vom Feuer nehmen und ca. 1 Minute
weiterrühren, über die Äpfel gießen.
Im Rohr bei 180 Grad ca. 1 ¼ h backen.
Gut auskühlen lassen und mit
geschlagenem Rahm garnieren.