

Flammkuchen mit Sauce

Teig: 250g Mehl
150 ml Wasser
2 EL Öl
1 Prise Salz

Belag: 2 Zwiebeln
Speck
1 Becher Sauerrahm
Salz
Pfeffer
Muskat

Zutaten für den Teig gut vermengen und noch etwas Mehl dazu damit es ein geschmeidiger Teig wird. Etwas rasten lassen. Zwiebeln halb ringelig fein schneiden. Speck in Streifen schneiden und Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teig dünn ausrollen, aufs Backblech geben, mit Sauerrahm bestreichen und Zwiebel und Speck belegen.

(Kann auch mit Gemüse und Käse belegt werden)

Dann bei Heißluft mit 200°C goldbraun backen.

Sauce: Etwas Sauerrahm mit Joghurt mischen, mit Kräutern, Salz, Zitronensaft und Knoblauch gut abschmecken und zum Flammkuchen servieren.



Gerollte Minute-Steaks mit Kräuterbutter und Wedges mit Sauce

Minute Steaks: Filet vom Schwein

- 1 roter Paprika (Streifen)
- 1 gelber Parika (Streifen)
- 1 Zwiebel (Steifen)
- Speck (dünne Scheiben)

Kräuterbutter: Butter

- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- Kräuter
- Zitronensaft
- Weißwein

Wedges: Kartoffeln

- Italienische Kräuter
- Salz
- Paprika
- Knoblauch
- Öl

- Sauce:**
- Sauerrahm
 - Joghurt
 - Salz
 - Knoblauch
 - Kräuter
 - Zitronen Saft



Filet im Schmetterlingsschnitt herunterschneiden, klopfen und mit Speck, Paprika und Zwiebel füllen und zusammenrollen. Kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer in der Pfanne würzen.

Wedges einwürzen und bei 180°C Heißluft im Rohr backen.

Für Kräuterbutter alle Zutaten vermischen und gut abschmecken. Darf ruhig etwas würziger und eine gute Säure haben.

Den Sauerrahm mit dem Joghurt vermischen und mit allen anderen Zutaten gut abmischen.

Alles schön anrichten dann Steaks kurz anbraten und heiß servieren.
Funktioniert auch auf dem Grill.

Käsekuchen im Glas

Boden: Leibnitz Butterkekse Schoko

Butter

Salz

Creme: Quimiq Vanille

Joghurt

Zucker

Vanillezucker

Zitronensaft

Fruchtpüree: Erdbeere oder andere Früchte

Zitronensaft

Zucker



Die Kekse zerbröseln und mit etwas weicher Butter und einer Prise Salz vermischen und dies ins Glas füllen und andrücken. Am Rand vom Glas, Früchte einfüllen. (Halbe Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen,...) Mit Creme auffüllen und am Schluss die pürierten Früchte als Fruchtspiegel darüber geben. Kalt stellen, dekorieren und genießen.

Schokokugel mit Eis und heißer Fruchtsoße

Schokokugel: Schokolade

Öl

Luftballon

Fruchtsoße: Fruchtgelee

Zucker

Zitronensaft

Weißwein

Fruchtlikör



Schokolade schmelzen und mit etwas Öl verflüssigen, Luftballon mit Wasser auffüllen und in Schokolade tauchen. Zum Trocknen aufhängen. Fruchtgelee erhitzen, mit den restlichen Zutaten zu einer leckeren Soße vermengen. Wasser aus dem Luftballon lassen und vorsichtig von der Schokolade lösen. Einen schönen Rand schneiden, Eiskugeln am Teller platzieren Schokokugel darüber stellen und servieren. Am Tisch mit heißer Sauce übergießen und der Schokokugel beim Schmelzen zusehen.