

Vorspeise: Pikante Quiche mit Schnittlauchsauce an Salatbukett



Zutaten:

Mürbteig:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
Salz

Schnittlauchsauce:

1 Becher Sauerrahm
1 Becher Joghurt
gehackter Schnittlauch und Petersilie
Salz und Pfeffer

Quichefüllung:

½ Zwiebel
100 g Speck
200 g Zucchini
200 g Champignons
geriebener Käse
1 Becher Creme fraiche
2 Eier
100 ml Schlagobers
Salz und Pfeffer

Die Zutaten für den Mürbteig gut verkneten und diesen dann für 1 Stunde kaltstellen. Dann die Halbe Zwiebel und den Speck würfelig schneiden. Die Champignons und die Zucchini blättrig schneiden.

Anschließend die 2 Eier mit der Creme fraiche und dem Schlagobers verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mürbteig ausrollen und in eine Quicheform oder eine Kuchenform geben (Mürbteig am Boden der Form und an der Seite ca. 2,5 cm hoch). Den Mürbteig mit der Gabel mehrmals einstechen und geriebenen Käse auf dem Mürbteigboden verteilen. Dann die

Zwiebel, den Speck, die Zucchini und die Champignons auf dem Mürbteigboden verteilen und mit dem Eier-Creme fraiche-Gemisch bedecken. Anschließend mit geriebenem Käse bestreuen und für 45 Minuten bei 170 Grad im Ofen backen.

Währenddessen den Sauerrahm, das Joghurt und die Kräuter gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Guten Appetit!

Schweinslungenbraten mit Kartoffeltaler und Rotweinkarotten



Zutaten:

Schweinslungenbraten:

700 g Schweinslungenbraten
Öl
Senf
verschiedene Kräuter
Salz und Pfeffer

Kartoffeltaler:

6 mittelgroße Kartoffeln
1 Ei
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Rotweinjus und Rotweinkarotten:

500 g Suppengemüse (Sellerie,
Petersilwurzel, Lauch, Karotten, Petersilie)
Rotwein Zweigelt
Tomatenmark
Salz und Pfeffer
Maizena

Schweinslungenbraten salzen und pfeffern. Dann mit Senf einstreichen und in verschiedenen Kräutern wälzen. Schweinslungenbraten scharf in Öl anbraten. Suppengemüse kleinschneiden und in den Bratrückständen anbraten. Mit etwas Wein aufgießen und Tomatenmark hinzugeben. Gemüse auf niedriger Stufe in der Sauce kochen. Den Schweinslungenbraten im Rohr fertigbaren (auf ca. 60 Grad Kerntemperatur). Gemüse aus der Sauce geben und die Karotten aus dem Gemüse herausuchen. Sauce mit Maizena binden.

Kartoffeln kochen, schälen und pressen. Kartoffeln kurz überkühlen lassen und das Ei einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus dem Kartoffel-Ei-Gemisch ca. 2 cm hohe Taler formen und auf ein Backbleck legen. Bei 180 Grad im Backrohr backen bis sie goldgelb sind.

Fleisch aufschneiden und mit den Beilagen anrichten.

Mahlzeit!

Nachspeise: Mozartknödel mit Haselnussbrösel an Kirschenspiegel



Zutaten:

Mozartknödel (Topfenteig):

125 g Topfen
½ Ei
30 g Butter
60 g Mehl (griffig)
Prise Salz
9 Mozartkugeln

Haselnussbrösel:

Semmelbrösel
geriebene Haselnüsse
Kristallzucker

Kirschenspiegel:

Kirschen
Kirschsaft
Maizena
Zucker

Alle Topfenteigzutaten vermischen und zu einem Teig kneten. Diesen für ca. 30 Minuten kühlstellen. Aus dem Teig und den Mozartkugeln Knödel formen und in Salzwasser kochen.

Semmelbrösel mit geriebenen Haselnüssen vermischen. Etwas Kristallzucker dazugeben und das Gemisch anrösten. Knödel aus dem Wasser nehmen und in den Bröseln wälzen.

Kirschen entkernen und in Kirschsaft kochen. Mit Zucker süßen und mit Maizena binden.

Schlagobers schlagen und mit Zucker süßen.

Nachspeise anrichten.

Lasst sie euch schmecken!