

Zweierlei Spargelcremesuppe

Zutaten:

250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel
1 Liter Rindssuppe
50g Butter
2 Frühlingszwiebeln
4 EL Mehl
250 ml Schlagobers
125 ml Weißwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den grünen und weißen Spargel in zwei separate Töpfe kochen und die restlichen Zutaten jeweils halbieren.

Spargel waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. Die Butter schmelzen. Zwiebel darin andünsten. Mehl ganz kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, dabei gut rühren. Die Rindssuppe dazugeben und kurz durchköcheln lassen. Spargel begeben und auf kleiner Hitze ziehen lassen, bis er weich ist. Schlagobers begeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Putenroulade in Blätterteig mit Käsesoße, Prinzesskartoffeln und Pfannengemüse



Zutaten Roulade:

4 Putenschnitzel
1 Pkg. Blätterteig
4 Blatt Schinken
1 Pkg. Kräuteraufstrich
Salz, Pfeffer

Zutaten Soße:

1 Pkg. Kräuteraufstrich
1 Pkg. Schlagobers
1 Zwiebel
½ Knoblauchzehe
Suppe nach Bedarf
Salz, Pfeffer, Öl

Zutaten Prinzesskartoffeln:

500 g Kartoffeln
30 g Butter
1 Ei
Mehl nach Bedarf
Salz, Muskat

Zutaten Pfannengemüse:

1 Zucchini
1 Paprika
200 g Champignons
1 kleine Zwiebel

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung Roulade:

Putenschnitzel klopfen, salzen und pfeffern und mit dem Kräuteraufstrich bestreichen. Danach mit Schinken belegen und straff einrollen. Den Blätterteig in 4 Stücke schneiden und die Roulade damit umhüllen. Bei 180°C Heißluft für ca. 25 backen.

Zubereitung Soße:

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, in heißem Öl glasig anschwitzen und mit etwas Weißwein ablöschen. Suppe, Kräuteraufstrich und Schlagobers einrühren und aufkochen lassen. Ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Prinzesskartoffeln:

Kartoffeln dämpfen und pressen, etwas abkühlen lassen. Ei, Mehl, Salz und Muskat unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Pyramiden spritzen. Bei 180°C für ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Zubereitung Pfannengemüse:

Gemüse klein schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl für ca. 5 - 7 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zweierlei Schokoladenparfait auf Erdbeerspiegel



Zutaten Parfait:

75 g Zartbitterschokolade
75 g weiße Schokolade
1 Ei + 2 Eigelb
50 g Zucker
300 g Schlagobers

Zutaten Erdbeerspiegel:

½ kg Erdbeeren
Staubzucker

Zubereitung Parfait:

Schokolade nach Sorten getrennt grob hacken und jeweils im heißen Wasserbad schmelzen. Ei, Eigelb und Zucker über heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Die Masse halbieren und jeweils eine Sorte Schokolade einrühren. Schokomasse auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Schokomasse heben. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden und die weiße Masse einfüllen. Diese für ca. 30 Minuten einfrieren. Danach die dunkle Masse darauf geben und zugedeckt für ca. 4 Stunden einfrieren.

Zubereitung Erdbeerspiegel:

Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und pürieren. Mit etwas Staubzucker abschmecken.