

Paprikaschaumsuppe

Zutaten:

2 kleine Zwiebel
2 Paprika (rot, gelb oder orange)
160 ml Weißwein
4 Safranfäden
250 ml Schlagobers oder QimiQ Sauchenbasis
500 ml Rindsuppe oder klare Gemüsesuppe
2 EL Butter
Olivenöl
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

1. Die Paprikaschote schälen, halbieren, Kerne entfernen, waschen und in Stücke schneiden.
2. In einem Topf die Butter erhitzen und die fein würfelig geschnittenen Zwiebel sowie die Paprikawürfel darin anschwitzen.
3. Mit Weißwein ablöschen. Die Safranfäden zugeben, einreduzieren (einkochen lassen) und dann mit Rindsuppe aufgießen.
4. Sobald die Paprikastückchen weich gekocht sind, das Obers zugießen. Die Paprikasuppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Paprikaschaumsuppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit Sesamstick und eventuell frischen Kräutern garnieren.

Sesamstick

Zutaten:

½ Rolle Blätterteig
1 St. Ei
2 EL Sesam

Zubereitung:

1. Blätterteig in feine Streifen schneiden (soll von der Länge her über eine Suppentasse passen) und mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen.
2. Anschließend bei 180°C ca. 15 min backen.
3. Als Dekoration der Suppentassen verwenden!

Gefülltes Hühnerfilet

Zutaten:

4 Hühnerfilets, ohne Haut,
12 Scheiben Schinkenspeck, eventuell Salbeiblätter
Salz und Pfeffer
Öl zum Anbraten

Für die Füllung:

100g Blattspinat (TK)
Knoblauch
Salz, Pfeffer
2 EL Creme fraiche
40 g getrocknete Tomaten

Zubereitung:

1. In die Seite der Hühnerbrüste eine Tasche schneiden und mit der Blattspinatfülle füllen.
2. Die Filets auf jeder Seite salzen und pfeffern.
3. Schinkenscheibe etwas überlappend an der Längsseite nebeneinander legen. Das Filet mit den Scheiben eng einrollen und den Schinkenspeck etwas andrücken.
4. Nun die eingerollten Filets in Öl anbraten. Dabei vorsichtig wenden, damit sich der Speckmantel nicht löst und dann in den auf ca 140° vorgeheizten Ofen schieben. Je nach Dicke 12-15 Minuten garen.

Butterspätzle

Zutaten:

300g Mehl griffig
Salz, Muskatnuss gemahlen
2 St. Eier
1/8 l Wasser oder Milch

Zubereitung:

1. Spätzle mit einem Spätzlehobel herstellen
2. kalt abschrecken
3. Spätzle in Butter erwärmen und gut abschmecken.

Gemüsebeilage

Karotten, Spargel und Broccoli sollten als Gemüsebeilage individuell zubereitet werden.

Sauce

Mit dem Bratenrückstand soll eine Rahmsauce zubereitet werden.

Mögliche Zutaten: Weißwein, Sauerrahm, Schlagobers, Creme fraiche, QimiQ Saucenbasis, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch.

Panna Cotta

Zutaten:

500g QimiQ, ungekühlt

150 ml Milch

80 g Zucker

Mark von ½ Vanilleschote oder 1 Pkg. Vanillezucker

125g pürierte oder frische Früchte nach Wahl, Minzblätter

Zubereitung:

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Milch, Zucker und Mark der Vanilleschote dazu geben, gut vermischen.
3. Die Masse in Gläser oder Ringe abfüllen und ca. 2 Stunden kühlen.
4. Kurz vor dem Servieren mit pürierten oder frischen Früchten garnieren.