

Champignoncremesuppe mit Käsecrouton

Zutaten:

1 Schale Champignons, braun 1/2 Bd. Lauch nur die weißen Stiele Geflügelfond oder Gemüsefond
Kräuter, frisch Milch 1 Stück Parmesan Pfeffer Sahne Salz 1 Scheibe. Toastbrot Weißwein

Zubereitung:

Zubereitung: Die Champignons und den Lauch klein schneiden, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Sahne, Milch und Geflügelfond oder Gemüsebrühe auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mixen. Für das Crouton einen Kreis aus einer Scheibe Toast ausstechen, den Käse darauf reiben und in den Backofen geben, bis der Käse verlaufen ist.
Die Suppe in einem Suppenteller anrichten und das Käsecrouton auf die Suppe legen. Abschließend mit frischen Kräutern garnieren.

Pilzsuppe

Zutaten:

3 El. Öl 1 Bd. Petersilie 1 Stengel Lauch 200 g Pilze, in Scheiben geschnitten 3 El. Mehl
Salz Pfeffer 1 l Milch

Zubereitung:

Lauch und Pilze im Öl nicht ganz gar dünsten. Mehl zugeben und langsam Gewürze und Milch einrühren.
Auf kleiner Flamme kochen, bis die Suppe etwas dick wird. Mit gehackter Petersilie garniert servieren.

Marinierte Antipasti

Zutaten:

Paprika rot gelb und Zucchini 7 El. Olivenöl 1 Bd. Glatte Petersilie 1 Knoblauch nach belieben und
Chilischoten Salz Pfeffer aus der Mühle

Die Paprika und die Zucchini waschen und putzen, die Zucchini in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten, auf Küchencrepe legen und abtropfen lassen danach in eine flache Kokotte oder einen tiefen Teller mit Salz und Pfeffer würzen etwas Chili fein geschnitten dazugeben. Paprika gut putzen weiße innen Zellulose unbedingt entfernen in der Pfanne Scharf anbraten, am besten farblich sortiert. Würzen nach belieben
Mit etwas Balsamessig und der glatten Petersilie

Waller mit Schalotten und Pilzen

Zutaten:

800 g Wallerfilet Salz schwarzer Pfeffer adM. 1 Tl. Zitronensaft 400 g Schalotten
300 g Champignons 60 g Butter 6 El. trockener Weißwein 1/2 Glas süße Sahne (100 g)
2 Zweige fischen Majoran

Zubereitung:

1. Die Fischfilets kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und in 4 Portionen teilen. Diese leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit wenig Zitronensaft beträufeln.
2. Die Schalotten schälen, längs halbieren, die Hälften längs in Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, falls nötig abspülen, sonst mit Küchenpapier abreiben. Je nach Größe der Pilze ganz lassen, halbieren oder vierteln.
3. Die Hälfte der Butter in der Pfanne erhitzen. Die Wallerstücke jeweils in 3 breite Streifen schneiden. Den Fisch in der Butter von beiden Seiten braten, bis er sich zu bräunen beginnt, dann kurz warm stellen.
4. Die Pfanne säubern. Die restliche Butter erhitzen und die Schalotten unter Wenden bei Mittelhitze darin glasig braten. Pilze untermischen, eine halbe Minute mitbraten. Wein und die Sahne

zugießen. Alles aufkochen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

5. Vom Majoran die Blättchen abnehmen, fein zerzupfen und unter Schalotten und Pilze rühren. Die Wallerstücke dazwischen betten und kurz mit erhitzen, dann servieren.

Dazu schmecken Drillinge mit Kräutern und als Getränk ein trockener oder halbtrockener Müller-Thurgau aus Franken.

Knusper-Bratapfel mit Rum-Rosinen

Zutaten:

4 Äpfel (am besten Boskop)

3 El. Rosinen

3 El. Rum

30 g Butter

3 El. Haferflocken, blütenzarte

5 El. Zucker, braun

5 El. Sahne

Zubereitung:

Rosinen waschen, trockentupfen und eine Stunde zugedeckt in Rum quellen lassen. Butter in einer Pfanne geben und bei niedriger Temperatur zerlassen. Haferflocken und Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren leicht bräunen.

Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Sahne sowie die Rum-Rosinen unterrühren. Das Kerngehäuse der gewaschenen Äpfel ausstechen.

Die Äpfel in eine gefettete, mit Haferflocken ausgestreute Auflaufform setzen und mit der Knuspermischung füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 220GradC ca. 30 Minuten backen.

Dazu schmeckt dann hervorragend eine Vanillesauce oder Nußais.

Stichworte: Dessert, Nachtisch, P4