

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 abloeschen. Anschliessend mit Sahne, Milch und Gefluegelfond oder Gemüsebrühe auffuellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mixen. Fuer das Crouton einen Kreis aus einer Scheibe Toast ausstechen, den Kaese darauf reiben und in den Backofen geben, bis der Kaese verlaufen ist.
Die Suppe in einem Suppenteller anrichten und das Kaesecrouton auf die Suppe legen. Abschließend mit frischen Kraeutern garnieren.

Pilzsuppe

Zutaten:

3 El. Oel 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 Oel nicht ganz gar duensten. Mehl zugeben und langsam Gewuerze und Milch einruehren. 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 odewr 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

Schwedischer Weihnachtskrustenbraten

Zutaten:

2 kg Braten aus der Schweinekeule mit Schwarte
Nelken; nach Geschmack
Zimtstangen; nach Geschmack
Salz, Pfeffer
1 l Honigmet
6 Aepfel, am besten Cox Orange

Zubereitung:

Den Schwartenbraten mit Nelken und Zimtstangen spicken, pfeffern und salzen und im Braeter scharf anbraten. Wenn der Braten angebraten ist, mit 1 Liter Honigmet oder Honigfond langsam angiessen und weitergaren. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die mit dem Ausstecher entkernten Aepfel mit in den Braeter geben und das Ganze zu Ende garen..

TIP: Ihr Braten bleibt besonders saftig, wenn Sie ihn vor dem Aufschneiden etwa 15 min. ruhen lassen. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Braeter und wickeln Sie es in Alufolie. Nach 15 min. koennen Sie das Fleisch dann in Scheiben schneiden.

Dazu empfehle ich gefüllte Kartoffelknödel oder hausgemachte Spätzle.

Vanilleeis auf Cumquatspiegel

Zutaten:

10 Kumquats, gewaschen, in duennen Scheiben
60 g Zucker
8 El. Wasser
2 El. Orangensaft
12 Kumquats, gewaschen, in duennen Scheiben
2 1/2 dl Orangensaft
30 g Zucker

Vanilleeis

Zubereitung:

Kumquatgarnitur

Die Kumquatscheiben mit dem Zucker und dem halben Orangensaft weichkochen (10 bis 15 Minuten) kalt stellen.

Kumquatsauce

Die Kumquatscheiben in den Orangensaft geben, Zucker zufuegen und ca. 10 Minuten kochen. Auskuehlen lassen.

Servieren

Kumquatmark auf dem Teller als Spiegel anrichten mit einem Essloeffel eifoermig das Eis abstechen, auf Telleranrichten, mit den Cumquatstücken umlegen. Je nach Geschmack mit Pfefferminzblaetter oder Zitronenmelisse und geraspelter Bitterschokolade bestreuen.

Portionen: 4