

Kartoffel Meerrettich Suppe mit Lauchstroh

Zutaten für 4 Personen

Kartoffel Meerrettich Suppe

400 g Kartoffeln geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten

500 ml Bouillon oder Gemüsebrühe

250 ml Sahne

20 g Mehl

20 g Öl

1 Zwiebeln in feine Würfel geschnitten

1 Knoblauchzehe fein geschnitten oder gepresst

3 EL frisch geriebener Meerrettich

Lauchstroh

Etwas Lauch

Öl zum Frittieren

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Kartoffel Meerrettich Suppe

Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel in dem Öl anschwitzen bis sie glasig sind. Die Kartoffelwürfel zugeben, kurz mit anschwitzen und mit dem Mehl bestäuben. Die Kartoffeln unter ständigem Rühren kurz weiter anschwitzen, mit der Brühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Die Suppe auf niedriger Stufe und geschlossenem Deckel 15 Minuten leicht kochen lassen und zwischendurch immer wieder umrühren.

Die Sahne und Milch zu der Suppe geben und noch einmal aufkochen lassen.

Die Suppe nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und den frisch geriebenen Meerrettich unter die Suppe rühren.

! Die Suppe kann auch püriert werden. Dann kann man auf das Mehl verzichten.

Mit einem Stabmixer die Suppe ordentlich pürieren bis eine sämige Konsistenz bekommt.

Den frisch geriebenen Meerrettich kurz mit pürieren.

Lauchstroh

Den Lauch in dünne Streifen schneiden, in heißem Öl kurz frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Rehrücken im Wirsingmantel mit Blaubeersauce und Selleriepüree

Zutaten für 4 Personen

Rehrücken im Wirsingmantel

500 g Rehrücken

100 g Farce (Kalb oder Geflügel)

3-4 schöne Blätter Wirsing

2-3 EL Öl

50 g Butter zum Braten

Selleriepüree

1 Sellerie (mittelgroß)
2 Kartoffeln
300 ml Sahne
50 g Sahne
20 g Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Blaubeersauce

3 EL Blaubeerkonfitüre
300 ml Bratenfond vom Reh
2 Nelken
3 Wachholderbeeren
1 Blatt Lorbeerblatt
Etwas kalte Butter zum Abbinden

Rehrücken im Wirsingmantel

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtrocknen. Die Blätter zwischen 2 Küchentücher legen und mit einem Nudelholz plattdrücken. Die Blätter mit der Farce dünn bestreichen. Den Rehrücken von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Wirsingblättern umwickeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin anbraten, auf ein Blech legen und im Ofen 20 Minuten ziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Rehrücken darin nochmal leicht anbraten, in Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten anrichten.

Selleriepüree

Die Kartoffeln in schälen und in Salzwasser weich kochen. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden und in der Sahne weich kochen. Die Kartoffeln zu dem Sellerie geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Stabmixer pürieren und mit der Butter verfeinern.

Blaubeersauce

Den Bratenfond mit Wachholderbeeren, Nelken und Lorbeerblatt aufkochen. Die Gewürze entnehmen, die Blaubeerkonfitüre zu dem Fond geben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter in die Sauce rühren damit die Sauce etwas gebunden wird und einen schönen Glanz bekommt.

Apfel Zimt Tarte

Zutaten für 4 Personen

Apfel Zimt Tarte

1 Lage Blätterteig
400 g Äpfel
1 Zitrone unbehandelt, die Schale abgerieben und den Saft ausgepresst
4 EL Zimtzucker
120 g Sahne
1 Vanilleschote ausgekratzt

3 Eigelb
4 EL gemahlene Mandeln
3 EL Zucker
Etwas Butter und Mehl für die Formen

Apfel Zimt Tarte

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

4 kleine Tarte Formen mit weicher Butter einstreichen und mit Mehl bestäuben. Den Blätterteig mit einem Nudelholz leicht ausrollen und auf die 4 Formen verteilen. Den Teig mit den gemahlenden Mandeln bestreuen.

Die Äpfel nach Belieben schälen, dann vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Achtel schneiden. Mit dem Zitronensaft und dem Zimtzucker ordentlich vermischen. Die Apfelspalten fächerartig eng nebeneinander auf den Teig legen. Dabei fängt man am Rand an und arbeitet sich zu der Mitte des Kuchens vor.

Die Sahne mit den Eiern, Zitronenzesten, Vanillemark und dem Zucker ordentlich verquirlen und über die Apfelspalten gießen.

Die Tarte für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.