

Vorspeise Tomatensuppe

Zutaten für 4 Personen	
500 ml	Tomaten (Passiert)
1 TL	Olivenöl
1	Zwiebel(n), gewürfelt
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Mehl
Salz und Pfeffer	
500 ml	Wasser
Thymian	
Basilikum	
Oregano	
Petersilie	
Schlagsahne	

Zubereitung

Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten und mit Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Dann die passierten Tomaten zugeben, gerne auch 1-2 gewürfelte und geschälte frische Tomaten. Mit Salz und Pfeffer sowie den weiteren Gewürzen unter ständigem Rühren einköcheln bei mittlerer Hitze. Petersilie und geschlagene Sahne als Garnitur für die heiße Suppe verwenden.

Lamm mit Bohnen und Krokette

Für 4 Personen	
1 Kg	Lammrücken mit Knochen
Suppengemüse	1 Bund
Kalbsfond	400 ml
Salz und Pfeffer	<i>Je nach bedarf</i>
Rosmarin frisch	<i>Je nach bedarf</i>
Olivenöl	<i>Je nach bedarf</i>
Knoblauch frisch	4 Zehen
Portwein rot	100 ml
Rotwein	100 ml
Bohnen grün frisch	300 g
Salz	<i>Je nach bedarf</i>
Bohnenkraut	<i>Je nach bedarf</i>
Butter	<i>Je nach bedarf</i>
Kartoffeln mehlig	500 g
Kartoffelstärke	3 El
Eigelb	1
Ei	1
Salz	<i>Je nach bedarf</i>
Muskat	<i>Für die Krokette</i>
Mehl	2 El
Semmelbrösel	3 El
Tomatenmark	1 TI
Öl	1 l

Das Fleisch vom Fett befreien und in Olivenöl anbraten. Das Gemüse klein schneiden. Tomatenmark kurz mit anbraten und das Gemüse zugeben und mit Portwein ablöschen.

Einkochen lassen und den Rotwein aufkippen , wieder einkochen lassen dann den Fond zugeben und langsam ca 2 Stunden köcheln lassen.

Das Fleisch mit Olivenöl bestreichen mit Rosmarin und Knoblauch belegen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Das Fleisch von allen Seiten mit Salz und Pfeffer massieren dann in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Mit etwas von dem angesetzten Fond ablöschen und dann in den Backofen bei 80 C° langsam garen

Die Kartoffeln weich kochen dann durch die Presse drücken mit Ei , und Stärke verrühren bis der Teig nicht mehr klebt mit Salz und Muskat würzen und zu Kroketten formen, dann zuerst in Mehl dann in Ei und dann in Semmelbrösel wenden in heißem Öl goldgelb ausbacken.

Die Bohnen in Salzwasser und mit Bohnenkraut garen, Butter zerlassen und die Bohnen darin schwenken. Besonders gut mit angebratenen Haselnüssen!

Jetzt das Gemüse mit dem restlichen Fond durch ein Sieb drücken, das Fleisch in Scheiben schneiden und den Fond zusammenkippen, dann abschmecken und eventuell mit etwas Stärke abbinden.

Spagetti-Eis mit Erdbeersoße

Für 6 Personen

300 g Erdbeeren

2 EL Zucker

1 TL Zitronensaft

100 g Sahne

400 g Vanilleeis (ca. 12 Kugeln, 2 pro Person)

50 g weiße Schokolade

Zubereitung

Das Vanilleeis mit der geschlagenen Sahne durch die Spätzlespresse, die pürierten Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft sowie der gerebelten weißen Schokolade on top als Garnitur

Preis

Ca. 18 – 20 € pro Portion, gekauft bei Supermärkten mit regionalem Sortiment