



**Cheeri-Tomaten mit Mozzarella-Perlen
Grissini mit Rohschinken**

Broccolisuppe

Avocado-Tartar auf Salatbeet

Nudelgericht mit Rotzungenfilets

Apfelcreme mit marinierten Äpfel



Reni und Claudia, 5. Januar 2005

Broccolisuppe

(für 4 Personen)



450g Broccoli

in Röschen teilen, Stengel schälen,
kleinschneiden

1 Bund italienische
Petersilien, entstielt
5 dl Gemüsebouillon

aufkochen, Broccoli und Petersilien begeben,
ca. 10 Min. weich kochen, einige schöne Röschen beiseite
legen. Übriges Gemüse mit der Bouillon im Mixer fein
pürieren, in die Pfanne zurückgeben

Salz und Pfeffer, nach Bedarf
1 – 2 Esslöffel Zitronensaft

würzen

1 ½ dl Halbrahm od. Rahm

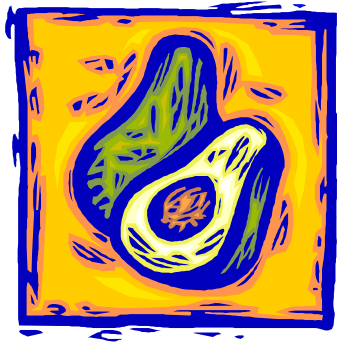
zugeben, Suppe nur noch heiss werden lassen, mit dem
Stabmixer oder Schwingbesen kurz schaumig rühren,
anrichten

beiseite gelegte Broccoli-Röschen
Pfeffer aus der Mühle

Suppe garnieren, sofort servieren

Avocado - Tartar auf Salatbeet

(für 4 Personen)



Zutaten:

3 reife Avocados	nicht zu weich
50g Eschalotten	
1 Brüsseler / Chicorée	je nach Saison kann auch ein anderer Salat gewählt werden
Salz und Pfeffer	
Zitronensaft	

Die Avocados halbieren, schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Eschalotten schälen, fein hacken und zu den Avocados geben.
Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schuss Zitronensaft dazugeben. Alles gut miteinander vermischen. Nach Belieben kann das Tartar mit Haselnussöl, fein geschnittener Korbblütler oder Himbeeressig verfeinert werden.
Den Salat waschen, rüsten und als kleines Beet auf dem Teller anrichten. Das Tartar darauf geben. Das Avocado-Tatar ist ideal zum Kombinieren, beispielsweise mit gebratenem Fisch oder mit Geflügel.



Nudelgericht mit Rotzungenfilets

(für 4 Personen)

Wer sagt denn, dass zu Fisch nur Kartoffeln oder Reis passt? Feine Pasta oder knackiges Gemüse eignen sich vorzüglich zu Rotzungen.

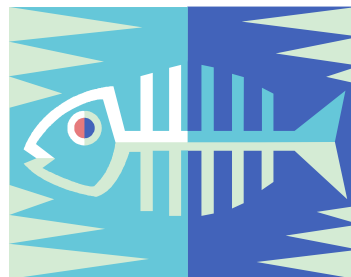
Zutaten:

500g Nudeln
1 EL Olivenöl
Salzwasser, siedend

1 EL Olivenöl
500g Rotzungenfilets
1 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
3 EL Mehl
in ca. 4cm langen Stücken

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel
2 Rüebli
1 kleiner Lauch
300g Wirz
1 ½ dl Gemüsebouillon
125g Frischkäse mit
Knoblauch und Kräuter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
alles in feine Streifen
in Stücken
nach Bedarf



Zubereitung:

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller und Schüssel vorwärmen

Nudeln:

Im Salzwasser al dente kochen, abtropfen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Nudeln kurz darin wenden, warm stellen.

Fischfilets:

Öl in derselben Bratpfanne heiss werden lassen. Fischstücke würzen, portionenweise im Mehl wenden und ca. 3 Min. braten, warm stellen.

Gemüse:

Öl in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel begeben, andämpfen. Rüebli, Lauch und Wirz begeben, mitdämpfen. Bouillon dazugiessen und ca. 5 Min. köcheln, bis das Gemüse knapp weich ist. Frischkäse begeben, gut verrühren, heiss werden lassen, würzen. Nudeln wieder begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen. Mit den Fischstücken auf den vorgewärmten Teller anrichten.

Tipp:

Statt Frischkäse mit Kräutern und Knoblauch Frischkäse mit Meerrettich verwenden.



Apfelcreme mit marinierten Äpfeln

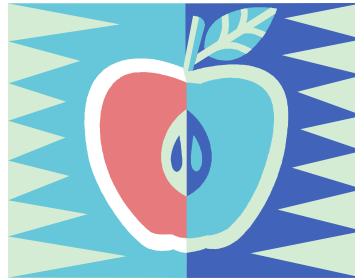
(für 2 Personen)

Zutaten:

1 Apfel
2 Zitronen
1 Beutel Bourbon-Vanillezucker

Creme:

1,5 dl Apfelsaft
1 Ei
1-2 Esslöffel Zucker
½ Teelöffel Maisstärke
0,5 dl Rahm
90g Joghurt nature



Apfel halbieren, mit einem Pariserlöffel das Kerngehäuse entfernen. Die Hälfte in feine Schnitze schneiden. Eine Zitrone heiss waschen, gut trocknen und die Schale direkt zu den Äpfel reiben. Zitronen auspressen, Vanillezucker dem Saft einer Zitrone zugeben, die Äpfel damit marinieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Restlicher Zitronensaft mit Apfelsaft, Ei, Zucker und Maisstärke in einer Pfanne mit einem Schwingbesen verrühren. Unter Rühren langsam aufkochen. Durch ein Sieb in eine weite Schüssel streichen und auskühlen lassen.

Rahm steif schlagen und mit dem Joghurt unter die kalte Creme ziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Äpfel in hohe Schalen oder Gläser geben. Creme darüber anrichten. Mit einigen Apfelschnitzen und karamellisierten Pecannüssen garnieren.

Karamellierte Pecannüsse

1-2 Esslöffel Pecannüsse grob hacken. 1 Esslöffel Zucker und 1 Esslöffel Wasser in einer kleinen Chromstahlpfanne aufkochen und leicht karamellisieren. Nüsse zufügen und so lange unter Rühren auf dem Herd lassen, bis die Nüsse mit einer Karamellschicht umhüllt sind. Schmeckt nicht nur in der Apfelcreme!

