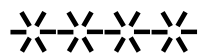


Marktfrisch vom 23.09.2015

Menü

Kürbissalat mit gebratenen
Garnelen und Wildkräutern



Waldpilzsuppe mit Serviettenknödel



Im Ganzen gebratener Rinderrücken
in Portweinjus mit
Kartoffelstampf und Lauch



Nougatparfait mit Haselnüssen
und exotischen Früchten

Kürbissalat mit gebratenen Garnelen und Wildkräutern (4 Personen)

Hokaido	500 g
Weißweinessig	200 ml
Wasser	200 ml
Zucker	125 g
Etwas Zitronenabrieb	
Nelken	2 Stk.
Zimt	1 Prise
Ingwerwurzel	5 g
Pfeffer weiß	4 Stk. Körner
Salz	7 g

Zubereitung:

Den Kürbis gleichmäßig in 1cm Würfel schneiden. Aus den restlichen Zutaten einen Sud kochen, den Kürbis dazu geben und darin ziehen lassen.

Garnelen schälen und braten.

Wildkräuter oder Pflücksalat als Garnitur auf dem Teller mit anrichten.

Waldpilzsuppe mit Serviettenknödel

(10 Personen)

Suppe

Waldpilze	400 g
Zwiebel	1 Stk.
Rosmarin	1 Zweig
Thymian	1 Zweig
Hühnerbrühe	1 L
Sahne	250 ml
Zitrone	½ Stk.
Butter	50 g

Zubereitung:

Die Pilze mit Butter, Zwiebel, Rosmarin und Thymian etwas farbiger braten, mit Hühnerbrühe ablöschen und etwas köcheln lassen. Gut mixen, mit der Sahne, Salz, Pfeffer und Zitrone verfeinern.

Serviettenknödel

Weißbrot	5 Scheiben
Eier	1 Stk.
Milch	200 ml
Zwiebel	½ Stk.
Petersilie	1 Bund
Salz	1 Prise
Muskatnuss	1 Prise
Butter	20 g

Zubereitung:

Das schon etwas getrocknete Weißbrot in Würfel schneiden mit der heißen Milch übergießen, Salz, Muskat, glasige Zwiebelwürfel und Petersilie dazu, abdecken und ziehen lassen. Danach das Ei dazu, vermischen und gleichmäßig in Klarsichtfolie einrollen. Nun im Dampf garen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und anbraten.

Im Ganzen gebratener Rinderrücken in Portweinjus mit Kartoffelstampf und Lauch (4 Personen)

Rinderrücken	600 g
Rote Zwiebel	1 Stk.
Rotwein	200 ml
Portwein	100 ml
Etwas Tomatenmark	
Rinderbrühe	200 ml
Mehlig kochende Kartoffeln	600 g
Lauch	½ Stange
Olivenöl	150 ml

Zubereitung:

Den unbehandelten Rinderrücken gleichmäßig in der Pfanne anbraten, bei 90 – 120°C im Ofen garen. Die Kartoffeln garen, den Lauch in Olivenöl anschwitzen und mit gegarten Kartoffeln zerstampfen.

Nougatparfait mit Haselnüssen und exotischen Früchten (10 Personen)

Eigelb	5 Stk.
Zucker	15 g
Sahne	300 g
Rum	20 g
Nougat	50 g
Haselnüsse gemahlen	50 g

Zubereitung:

Zucker und Eigelbe im Wasserbad aufschlagen (cremig), Nougat im Rum vorsichtig unterrühren, gebrannte Nüsse dazu, geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und einfrieren.