

Erbsensüppchen im Glas

für 4 Personen

*2 Zwiebeln
450 g TK-Erbesen
1 EL ÖL
½ L Gemüsebrühe
100 g Sahne
Salz
Weißer Pfeffer
100 ml Milch
Muskat nach Belieben*

1. Zwiebeln schälen und grob in Würfel schneiden. Erbsen antauen lassen.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Erbsen, Gemüsebrühe und Sahne dazugeben und etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit einem Pürierstab fein pürieren und die Suppe noch durch ein feines Sieb streichen. Die Suppe wieder erwärmen.
4. Milch z.B. mit dem Mixstab aufschäumen. Die Suppe in Gläser füllen und mit dem Milchschaum bedecken. Nach Belieben mit etwas geriebenem Muskat bestreuen.

Hinweis: Die Erbsensuppe im Glas sieht wie ein grüner Cappuccino aus und das ist ja auch gewollt.

Schweinemedailles in Kräuterkruste

mit **Spargelrisotto** für 4 Personen:

Medailles

*4 EL verschiedene frische
Kräuter nach Saison (z.B.
Petersilie, Kerbel, Thymian,
Oregano, Bärlauch)
60 g Semmelbrösel
1 Ei
Mehl zum Panieren
600 g Schweinefilet
Salz
schwarzer Pfeffer
4 EL Butterschmalz*

1. Kräuter fein hacken und mit den Semmelbröseln in einem Suppenteller vermengen. Das Ei in einem Suppenteller gut verquirlen und in einen weiteren Teller etwas Mehl geben.
2. Das Schweinefilet in 8 Scheiben (Medailles) schneiden, dann salzen und pfeffern.
3. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen.
4. Die Medailles erst durch Mehl (gut abklopfen!), dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Kräuter-Semmelbröseln wälzen, dabei die Panade gut andrücken. Anschließend in der Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 4-5 Minuten goldbraun braten.

Spargelrisotto

400 g Grüner Spargel
1 Zwiebel
Etwa 0,5 L Geflügel- oder
Gemüsebrühe
200 g Risottoreis
80 g Butter
40 g geriebener Parmesan
Salz
Weißer Pfeffer

1. Das untere Drittel der Spargelstangen abschälen und den Spargel kurz waschen. Die Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Die restlichen Stangen in etwa 3 cm große Stücke schneiden.
2. Die Brühe in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Die Hälfte der Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Spargelstücke mit Ausnahme der Spitzen dazugeben und einige Minuten dünsten. Den Reis unterrühren bis er von der Butter umzogen ist. Nun etwas heiße Brühe dazu gießen. Wenn die Brühe fast aufgesaugt ist, die Spargelspitzen unterrühren.
4. Nach und nach weitere Brühe zugießen und zwischendurch umrühren. Nach etwa 20 bis 22 Minuten sollte der Reis 'al dente', also weich mit einem bissfesten Kern, gegart sein. Sobald der Reis gar ist, den Rest der Butter und die Hälfte des Parmesan untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen Käse servieren.

Hinweis: Risotto ist keine trockene Angelegenheit. Ein Risotto muss ‚saftig‘ sein und feucht glänzen und die Reiskörner müssen in der Mitte noch etwas fest sein.

Erdbeeren mit Vanillehaube

für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt
600 g Erdbeeren
25 g Zucker
3 EL Orangensaft

Für die Haube:

2 Eier
4 Tl Stärkemehl
25 g Vanillezucker
Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Schale von der Zitrone abreiben und beiseite legen. Die Zitrone auspressen. Die Erdbeeren wenn nötig kurz mit Wasser abbrausen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit dem Zucker und je 3 EL Zitronen- und Orangensaft mischen und zum Durchziehen in eine ofenfeste Form (eher groß und flach) geben. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eigelbe mit 1 EL heißem Wasser sowie der Zitronenschale schaumig schlagen. Stärkemehl dazu sieben und mit unterschlagen. Die beiden Eiweiße mit dem Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen. Eischnee unter den Eigelbschaum heben. Diese Creme als Haube locker auf die Erdbeeren setzen.
3. Alles etwa 15 Minuten überbacken, bis die Haube goldbraun ist. Sofort mit dem Puderzucker überstäuben und servieren.