Rosmarin-Rahmsuppe mit Pilzen

Zubereitungszeit: Minuten **Rezept für:** 4 Personen

Zutaten:

7 dl Gemüsebouillon
15 g Steinpilze gedörrt
8 Dörrtomaten
1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
"200 g Champignons
"1.5 dl Rahm
"Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Schritt1
Die Bouillon aufkochen. Die Steinpilze und Dörrtomaten hineingeben und alles 10 Minuten nur ganz leise kochen lassen.
Schritt2
Inzwischen die Schalotte schälen und hacken. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und ebenfalls hacken.

Schritt3
Die Bouillon durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen. Steinpilze und Dörrtomaten gut abtropfen lassen und klein schneiden.
Schritt4
In einer Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Schalotte, Rosmarin, Steinpilze und Dörrtomaten darin andünsten. Das Mehl in ein feines Siebchen geben, darüber stäuben und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Aufkochen und die Suppe auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen.
Schritt5
Inzwischen die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. In einer Bratpfanne in der restlichen Butter kurz braten; entsteht Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Beiseitestellen.
Schritt6
Den Rahm zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Schritt7
Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Champignons beifügen und nur gut heiss werden lassen. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und nach Belieben mit etwas Rosmarin garnieren.

Bemerkungen: Vorbereiten
Die Suppe kann gut ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Die Champignons jedoch erst unmittelbar vor dem Servieren in die Suppe geben.

Nüsslisalat mit Speck Crutons und Ei

Zubereitungszeit: Minuten **Rezept für:** 4 Personen

Zutaten:

6 EL Olivenöl
3 EL Condimento bianco
2 TL Senf
3 TL Quittengelee
3 EL Milch
wenig getrockneter Basilikum

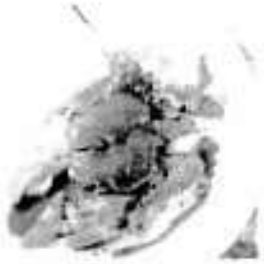
Kräutersalz, nach Bedarf

Pfeffer, nach Bedarf

4 Eier
12 Tranchen Bratspeck oder Speckwürfeli
240 g Nüsslisalat

Zubereitung:

Dressing
Alle Zutaten in einem Schüttelbecher gut vermischen.
Salat
Eier ca. 8 Min. kochen, abtropfen, kalt abspülen, auskühlen. Eier schälen, halbieren. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Nüsslisalat auf Teller anrichten, Dressing darüber träufeln, mit Speck und Eihälften garnieren.



Rehschnitzel mit Pfifferlingen

Zubereitungszeit: Minuten

Rezept für: 4 Personen

Zutaten:

300 g Pfifferlinge
1 gelbe und rote Paprikaschote, je 160 g
100 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund glatte Petersilie
5 Stiele Thymian
2 EL Olivenöl
4 Rehmedaillons, je 120 g, aus der Keule bzw. Nuss geschnitten
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
4 EL Oel
0,05 l Weisswein
0,15 l Wildfond
1/2 TL Speisestärke

Zubereitung:

Pfifferlinge putzen und waschen. Mit Küchenpapier trockentupfen. Paprika vierteln, entkernen, in Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Petersilienblätter fein hacken. Thymianblätter abzupfen und mit dem Olivenöl verrühren. Rehmedaillons zwischen Klarsichtfolie etwas flach klopfen. Oberseite pfeffern und mit Thymianöl bestreichen. Zusammenklappen und mit Holzspiesschen feststecken. Das Fleisch rundum salzen und pfeffern. In einer Pfanne in 2 EL Oel bei starker Hitze von beiden Seiten anbraten, herausnehmen. In derselben Pfanne im restlichen Oel Pfifferlinge, Paprika, Schalotten und Knoblauch bei starker Hitze 5 Min. braten; dabei mehrmals die Pfanne schwenken. Mit Wein ablöschen, den Fond zugiessen und einmal aufkochen. Mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Speisestärke leicht binden. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und 3-4 Min. gar ziehen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilie darüber streuen und auf Tellern anrichten. Dazu passen Stampfkartoffeln.

Spätzli Teig

Zubereitungszeit: Minuten

Rezept für: 4 Personen

Zutaten:

400 g
Mehl (Spätzlemehl oder normales)
4
Ei(er)
1 TL
Salz
250 ml
Wasser, lauwarm, evtl. mehr
2 Liter
Salzwasser
etwas
Butter

Zubereitung:

Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel zusammenrühren (von Hand oder mit Rührgerät). Wasser langsam einrühren, bis ein leicht zäher Teig entsteht. Das kann man feststellen, wenn man einen Kochlöffel durch den Teig zieht und die Masse leichten Widerstand gibt. Dann den Teig ca. 15 Minuten stehen lassen und danach nochmals kurz durchrühren, der Kleber im Mehl zieht noch nach und festigt etwas, evtl. noch 1 - 2 TL Wasser hinzufügen.

In der Zwischenzeit Wasser im Topf erhitzen und Salz hinzufügen. Eine Schüssel für die fertigen Spätzle bereitstellen, etwas Butter hineingeben. Erst wenn das Wasser kocht, wird der Teig in den Spätzlehobel gefüllt und gleich ins kochende Wasser hineingehobelt. Kurz aufkochen lassen, wenn die Spätzle nach oben kommen, sofort mit dem Schaumlöffel herausheben und in die Schüssel geben. So lange den Vorgang wiederholen, bis aller Teig aufgebraucht ist.

Die Spätzle zum Warmhalten solang in den warmen Backofen stellen. Wenn alle Spätzle fertig sind, sofort servieren oder in der Pfanne anbraten.

Moscato Trifle

Zubereitungszeit: Minuten **Rezept für:** 4 Personen

Zutaten:

1 Eiweis
1 Eigelb
1 Prise Salz
20 gr Zucker
50 gr Pistazien
20 gr Mehl
Moscato d'Asti
1 dl halb Rahm
50 gr Zucker

Zubereitung:

Eiweis und Salz mit dem Schwingbesen steif schlagen. 20 gr Zucker beigeben und weiter schlagen bis dass der Eisschnee glänzt. 1 Eogelb darunter rühren 25 gr pistazien fein haken und mit 20 gr Mehl mischen und mit dem Gummischaber sorgfältig un die Eisschneemasse ziehen. Den Teig in vier Ofenfeste Gläser giessen. ca 20 Minuten in den auf 180° Crad vorgeheitzten Bach^kofen in die Mitte stellen.
Küchlein herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. 60 gr Moscato d'Asti darauf verteilen. 1 dl kalter Halbrahm flaumig schlagen und mit 50 gr Pave du Parc (Rinde entfehrnt) mischen und auf den Confit verteilen.Kühl stellen. 50 gr Zucker und 1 EL Wasser in einer weiten Pfanne ohne rühren aufkochen, die Hitze reduzieren und mit gelegentlichem Hin und Her Bewegen köcheln lassen bis eine haselnussbraune Creme ensteht. Pfanne von der Herdblatte nehmen und 1/2 TL Wasser dazuglessen. zugedeckt weiter köcheln bis sich der Caramel aufgelösst hat. Offen Sirupartig einköcheln. 25 gr Pistazien gehakt beigeben und auf ein Backpapier gissen flach gedrückt auskühlen lassen. Stücke brechen und den Trifle damit garnieren.

Bemerkungen: Ofen auf 180°Grad Vorheitzen.