

Kartoffel-Meerrettichsüppchen

mit Garnelen



DAS BENÖTIGEN SIE

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend, geschält
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Butterschmalz Vitalöl
- 1 L Lemar Gemüsebrühe
- 300 ml Milsani Schlagsahne (aus der Kühlung)
- 200 g Milsani Crème fraîche (aus der Kühlung)
- 1 TL Delikato Tafel Meerrettich
- 1 TL frischer Zitronensaft oder Gut Bio Bio-Citrovin
- 300 g Gourmet fruits de Mer King-Prawns (aus der Tiefkühlung), glasiert
- 1 Bauernbaguette
- Salz
- Pfeffer

Für 6 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.

Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

SO GEHT'S

1. Die Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. 1 EL Öl im Topf erhitzen, die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Kartoffeln zugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen.
3. Die Kartoffeln ca. 20 Min. weich kochen und anschließend mit dem Pürierstab pürieren. Nach und nach die Sahne zufügen und aufkochen lassen. Crème fraîche zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Meerrettich und Zitronensaft abschmecken.
4. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die King-Prawns darin kurz anbraten.
5. Suppe mit King-Prawns als Einlage und Baguette-scheiben servieren.

Guten Appetit!

Gratiniertes Lachsfilet

mit Kartoffelsternen



DAS BENÖTIGEN SIE

- 100 g Tafeltrauben, dunkel
- 1 Zitrone
- 1 Fenchel
- 150 g Feldsalat
- 1 Avocado, reif
- 6 EL Gut Bio Bio-Olivenöl
- 1 TL Gut Bio Bio-Honig, Sorte flüssig
- 1 1/2 TL Lemar Gewürzmühle, Sorte Atlantic Meersalz
- 1/2 TL Lemar Gewürzmühle, Sorte Bunter Pfeffer
- 50 g Gut Bio Bio-Naturnussmix, Sorte nach Belieben
- 1 Stängel Frische Schnittkräuter, Sorte nach Belieben
- 50 g Milsani Deutsche Markenbutter (aus der Kühlung)
- 2 EL Goldähren Paniermehl
- 500 g (2 Pckg.) Gut Bio Bio-Lachsfilet (aus der Frischetruhe)
- 1 TL Lemar Gewürzmühle, Sorte Gewürzsalz Mediterraner Art
- 500 g Süßkartoffeln
- 300 g Delikato Feinschmecker Sauce, Sorte Hollandaise
- 100 g Milsani Schlagsahne, 30% Fett (aus der Kühlung)
- 1/2 TL Portland Curry

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 40 Min.

Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

SO GEHT'S

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Trauben waschen und halbieren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Fenchel halbieren, den Strunk herausschneiden, den Fenchel in feine Streifen schneiden und waschen. Feldsalat waschen, trocken schleudern und die Wurzeln abschneiden.

2. Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen, in Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Feldsalat, Fenchel, Trauben und Avocado vorsichtig in einer Schüssel vermengen. Für das Dressing 3 EL Öl, Honig, übrigen Zitronensaft, 1/2 TL Salz und 1/4 TL Pfeffer verrühren.

3. Naturnussmix fein hacken. Kräuter abpflücken, waschen, trocken schleudern und klein hacken. Gehackte Nüsse, Kräuter, Butter und Paniermehl vermengen und mit 1/2 TL Salz und 1/4 TL Pfeffer würzen.

4. Lachsfilet waschen, trocken tupfen, mit Gewürzsalz bestreuen, in 1 EL erhitztem Öl von beiden Seiten kurz anbraten, herausnehmen und mit der Haut nach unten in eine Auflaufform legen. Mit der Butter-Nuss-Mischung belegen und im Backofen ca. 10–15 Min. überbacken.

5. Kartoffeln waschen, schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit einem Gebäckausstecher Sterne ausstechen oder schneiden, in dem restlichen erhitzten Öl von beiden Seiten ca. 7–10 Min. goldbraun braten und mit 1/2 TL Salz würzen.

6. Hollandaise in das Fisch-Bratfett geben und erhitzen. Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Soße ziehen und mit Curry abschmecken.

7. Lachsfilet mit Soße und Kartoffeln auf Tellern anrichten. Salat mit dem Dressing vermischen und dazu servieren.

Guten Appetit!

Süße Zauberei

mit Quark, Spekulatius und Kirschen



DAS BENÖTIGEN SIE

- 40 g Reichsgraf Gewürz-Spekulatius
- 40 g Reichsgraf Butter-Spekulatius
- 100 ml Christkindl Glühwein
- 720 ml Golden Fruit Sauerkirschen
- 250 g Milsani Sahnequark (aus der Kühlung)
- 200 g Milsani H-Schmand
- 2 Msp. Portland Zimt, gemahlen
- 3 Päckchen Albona Vanillinzucker
- 8 Stück Bel Royal Lübecker Edel Marzipan

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 10 Min.

Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

SO GEHT'S

1. Spekulatius in grobe Stücke brechen, in einer Glasschale oder 4 Dessertschalen verteilen und mit Glühwein beträufeln.
2. Kirschen abtropfen lassen und auf dem Spekulatius verteilen. Quark, Schmand, Zimt und Vanillinzucker verrühren und auf die Kirschen geben.
3. Das Dessert kurze Zeit kalt stellen, mit Marzipan-Herzen und -Sternen verzieren und servieren.

Guten Appetit!