

Frühlingsfreude für liebe Gäste im Frühling 2017

Erdbeerbowle

Parmesan-Crème-brûlée
mit Tomaten

Erbsen-Estragon-Süppchen
mit Baconchips

Ofenspargel mit Lachs

Cheesecake mit Erdbeeren

Erdbeerbowle

Für ca. 1,6 L

400 g Erdbeeren und
1 Bio-Orange und
1 Biolimette putzen oder schälen und in kleine Stücke schneiden.

Blättchen von

2 Stielen Minze oder
Melisse mit
250 ml Erdbeersauce und
400 ml Ginger Ale, egekühlt und
20 Eiswürfeln, zerstoßen in einem großen Gefäß mischen. Früchte zugeben. Mit
1 Fl. Sekt trocken, eisgekühlt auffüllen mit
Rosa Pfefferbeeren bestreuen und sofort servieren.

Parmesan-Crème-brûlée mit Tomaten

Für 6-10 Portionen je nach Förmchengröße

80 g	Parmesan	fein reiben.
1	Zwiebel	pellern und fein würfeln, in
1 EL	Olivenöl	in einem kleinen Topf glasig dünsten. Mit
100 ml	weißem Portwein	ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
250 g	Schlagsahne	und
5	Pfefferkörner(schwarz)	
1 TL	Zitronenschale	
1	Lorbeerblatt	und
	Salz	zugeben und offen 10 Minuten köcheln lassen.
4	Eigelb (Klasse M)	mit
150 g	Crème fraîche	mit einem Schneebesen verrühren.

Heiße Sahnemischung durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Parmesan einrühren und unter Rühren schmelzen. Sahne-Käse-Mischung zur Crème-fraîche-Masse geben und vorsichtig unterrühren. Masse portionsweise in ofenfeste Förmchen füllen. Im heißen Backofen (140°C) im Wasserbad auf der untersten Schiene je nach Förmchengröße ca. 1 Stunde stocken lassen.

10	Basilikumblätter	fein schneiden, mit
1 TL	Zitronenschale	und
1	Knoblauchzehe	pellern und hacken, mit
½ TL	Fleur de sel	
	Pfeffer	
1-2 EL	Weißweinessig	und
4 EL	Olivenöl	im Mörser fein reiben, ziehen lassen.

40 g	Pistazien (geröstet, gesalzen)	aus der Schale lösen und grob hacken.
------	--------------------------------	---------------------------------------

Förmchen aus dem Backofen nehmen, lauwarm abkühlen lassen.

2 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erwärmen.
300 g	kleine Rispentomaten	darin bei milder Hitze ca. 10 Minuten braten, bis sie leicht Aufplatzen.

Crèmes gleichmäßig mit je ½-1 TL brauner Zucker bestreuen und mit dem Crème-brûlée-Brenner hellbraun karamellisieren. Mit Pistazien bestreuen und mit den Tomaten anrichten. Tomaten mit dem Basilikum-Zitronen-Öl beträufeln und servieren.

Parmesancracker

300 g Parmesan
1 EL Thymian

frisch gerieben mit getrocknet mischen. Einen runden Ausstecher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und die Mischung dünn hineinstreuen. Dies über das ganze Blech wiederholen. Blech unter den Grill schieben, bis der Käse schmilzt. Herausnehmen, Cracker vom Blech lösen.

Frühlingsalat

200 g Rucola
1 Bd. Radieschen

2 EL Weißweinessig
Zucker
Salz
Pfeffer
Senf

2 EL Öl
2 EL Kürbiskernöl

putzen, waschen, trocken schleudern. putzen, in dünne Scheiben schneiden, beides mit den restlichen Kräutern mischen und auf Platten oder Tellern anrichten.
mit

verschlagen und den Salat damit beträufeln.

Erbsen-Estragon-Suppe

Für ca. 6 Portionen

450 g Erbsen (TK)	antauen lassen.
80 g Schalotten	pellern, halbieren und quer in feine Streifen schneiden.
1 Knoblauchzehe	pellern und hacken.
100 g Kartoffeln	schälen, in Stücke schneiden. Alles in einem Topf mit
1 EL Butter	andünsten. Mit
100 ml hellem Portwein	ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.
700 ml Gemüsefond	zugeben und zudeckt bei milder Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Mit
Salz	würzen.
10 g frische Estragonblätter	Inzwischen
40 g Butter	mit
2 EL Crème fraîche	im Blitzhacker sehr fein pürieren.
1 TL Honig	mit
½ TL Kurkuma	und
3 EL Zitronensaft	und
Salz	und glattrühren.
250 ml Sahne	Nach Ende der Garzeit die Erbsen und
1 TL Zitronenschale	in die Suppe geben,
	weitere 5 Minuten garen. Suppe mit Estragonbutter und
	sehr fein mixen.
Tandoori-Gewürz	Mit Kurkuma-Crème-fraîche beträufeln und mit
Schwarzkümmel	und
	bestreuen und servieren.

Ofenspargel mit Lachs

Für 4-6 Portionen

1,2 kg Spargel	Ofen auf 200°C vorheizen. schälen und holzige Enden abschneiden. Stangen quer auf ein Backblech oder Auflaufform legen. Mit
Salz	würzen.
Cayennepfeffer	mit
50 ml Orangensaft	mischen und zu dem Spargel geben. Auf mittlerer Schiene ca.
50 ml Gemüsefond	30 Minuten garen, dabei einmal wenden.
75 g Butter	Inzwischen
1 Zitrone	mit der Schale von jeweils
1 Orange	und
Salz	mischen,
Pfeffer	
2 TL rosa Pfefferbeeren	würzen und
1-2 EL Agavendicksaft	zugeben.
½ Bd. Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden.
¼ Bd. Petersilie	und
2 Minzstiele	von den Stielen zupfen und Blätter hacken.
4-6 Lachsfilets (à 150 g)	mit
Salz	würzen. 10-15 Minuten vor Ende der Garzeit auf den Spargel
Pfeffer	setzen. Butter über Spargel und Lachs verteilen und zu Ende
	garen. Form aus dem Ofen nehmen, mit Kräutern bestreuen
	und z.B. mit Pellkartöfchelchen servieren.

Cheesecake mit Erdbeeren

Zutaten für 1 Backblech 20 X 30 cm

300 g	Mürbegebäck	zerkrümeln und mit
150 g	Butter, weich	mischen.

Eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen. Die Bröselmischung darauf verteilen und gut andrücken.

Backofen auf 160°C vorheizen.

850 g	Sahnequark	mit
200 g	Zucker	und dem Saft von
½	Limette	und
50 g	Vanillepuddingpulver	mischen. Dann nach und nach
4	Eier	und zum Schluss
2	Eigelbe	zugeben.

Quarkmasse auf den Bröselboden streichen und im Backofen 45 Min. backen.

In der Zwischenzeit

2 Blatt	Gelatine, rot	in kaltem Wasser einweichen.
200 g	TK-Erdbeeren (oder frische)	auftauen und in einem Topf 2-3 Min. kochen, danach durch ein feines Sieb streichen.

Die Gelatine in dem noch heißen Erdbeersaft auflösen.

300 g	Erdbeeren, frisch	waschen, putzen, würfeln oder fechern und auf dem Cheesecake verteilen.
-------	-------------------	---

Den Erdbeersaft über die Erdbeerwürfel gießen und den Kuchen 2-3 Stunden kühl stellen.

Ein Hauch von Exotik bekommt der Kuchen, wenn Sie in die Käsemasse 3 EL Kokoslikör geben und 50g Kokosflocken oder Kokospulver (Asialaden).

Die Cakes kann man auch in Muffinförmchen backen.