

Roulade von Frischkäse mit Räucherlachs

200 g	Quark 40%
200 g	geschlagene Sahne
1	gehackte Schalotte
½	Bund Dill
½	Bund Peterling
½	Bund Schnittlauch
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Worcestersauce, Balsamessig
200 g	Räucherlachs geschnitten
3	Blatt Gelatine

Zubereitung:

Alu – und Frischhaltefolie.

Quark mit Kräuter, durchgedrückter Knoblauchzehe und der Schalotten vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Worcestersauce und Balsamessig abschmecken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 Eßl. geschlagene Sahne aufkochen und anschließend Gelatine darin auflösen (NICHT KOCHEN) über die Quarkmasse geben. 2/3 Sahne unterrühren 1/3 Sahne unterheben. Alu und Frischhaltefolie übereinander auslegen.

2-3 Pfannenkuchen auslegen und mit Kräuterquark bestreichen, darauf den Räucherlachs verteilen, einrollen und kalt stellen.

Wenn alles durchgekühlt ist, die Roulade in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und schön anrichten.

Kartoffel-Steinpilztaschen auf Basilikumsauce mit frischem Parmesan und Mandelbroccoli (für 6-8 Personen)

Teig:

1 kg	gekochte Kartoffeln	(Pellkartoffel oder Salzkartoffel vom Vortag)
2	Eier	Kartoffeln durchpressen, Eier dazugeben
40	Frühlingszwiebeln	Mehl u. Stärke dazugeben. Salz, Muskat
	abschmecken	
	Muskat, Salz	zu einem glatten Teig verarbeiten.
100 g	Mondamin	
100 g	Mehl	

Füllung:

500 g	Steinpilze	Die Steinpilze waschen, putzen, (nicht in 's Wasser legen) schneiden. Die Schalotte würfeln, andünsten
1	Schalotte	
1	Knoblauchzehe	Knoblauch dazugeben anschl. Steinpilze dazu und gut anbraten. Mit etw. Weißwein ablöschen und mit
100 g	Rahm	Salz, Pfeffer, frische Kräuter Salz, Pfeffer abschmecken. Mit der fl. Sahne aufgieße und einkochen lassen anschl. mit dem
40 g	Grieß	
	Grieß	
100 g	Schlagsahne	abbinden. Schlagsahne unterheben, Kräuter dazu
	und	
	und	nochmals abschmecken, dann auskühlen lassen
		zum Schluß ein Eigelb unterziehen.

Sauce:

1	Bund Basilikum	Teig ausrollen mit dem Nudelholz, 1 Teel. Füllung darauf setzen und zusammenklappen, ausstechen und blanchieren.
4	Eßl. Olivenöl	
	Gemüsebrühe	
1	Schalotte	Schalotten würfeln und andünsten
	etwas Weißwein u. Sahne	und mit Weißwein ablöschen und etwas Gemüsebrühe dazugeben und einkochen lassen.
		Flüssige Sahne dazu und abschmecken. Basilikumöl und Schlagsahne dazu, aufmixen.

500 g sautierte Steinpilze zum garnieren.. Das alles nett anrichten und mit Parmesan und Kräuterzweige garnieren.

Nougatmousse

400 g	Nougat	schmelzen	
2	Eier		
3	Eigelb		aufschlagen über Wasserdampf
4	Blatt Gelatine		kalt einweichen, warm schmelzen und zu der Eiermasse dazugeben und unter den Nougat rühren.
½ l	Sahne		schlagen, 1/3 unterrühren, 2/3 unterheben

In's Weckglas wird zuerst das dunkle, dann das weiße und zuletzt das Nougat-Mousse gefüllt.

Zur Deko kann man einen Beerensalat dazu machen und aus Himbeermark und Amarettosahne einen Saucenspiegel dazu verzieren.

Crumble

150 g	Butter		
150 g	Zucker		zu einem Teig verarbeiten
150 g	Mehl		und auf ein Backblech
Etwas	Zimt		bröseln und bei 180 C
	Mandelblätter		ca. 15 Min. backen

Zwetschgenragout

- 1 kg Zwetschgen (in Würfel schneiden)
- 100 g Zucker hell caramelisieren
- 10 g Butter zum Ablöschen sowie
- 1 Zimtstange
- ½ Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- ¼ l Saft dazugießen.

Die gewürfelten Zwetschgen mit 1 Zimtstange, 3 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt und 1 Nelke zufügen und etwas abbinden.
Am Ende mit Zwetschgenwasser verfeinern und mit Mondamin abbinden.