

Käsesuppe mit Kräutercroutons

Zutaten für 4 Portionen

800	ml	kalte Fleischbrühe
200	g	Schmelzkäse
100	g	geriebener Bergkäse
100	ml	Sahne
40	g	Butter
50	g	Mehl
1	Zehe	Knoblauch
		Salz, Pfeffer
4	Scheiben	Toastbrot
2	EL	Öl
		Kräuter der Provence
1	Zehe	Knoblauch

Zubereitung

Öl mit Knoblauch und Kräutern erhitzen, Toastbrot entrinden, würfeln und darin knusprig anbraten.

Butter schmelzen, Mehl einrühren und mit kalter Brühe ablöschen.

Schmelzkäse in die Suppe einrühren und schmelzen lassen. Geriebener Bergkäse ebenfalls einrühren und schmelzen lassen.

Vorsicht! Brennt leicht an!

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren Sahne zugeben.

Croutons zum Schluss auf die Suppe streuen
Muss sehr heiß serviert werden.

Heilbuttfiletts im Cidredampf

Zutaten für 4 Portionen

1	Stück	frischer Ingwer (ca. 2 cm)
4		Heilbuttfiletts
		Salz und Pfeffer
2	EL	Zitronensaft
4		Schalotten
2	Stangen	Lauch
1		säuerlicher Apfel
		Butter
300	ml	trockener Cidre (brut)
300	ml	Gemüsebrühe
150	g	Crème fraîche

Zubereitung

Ingwer schälen und fein reiben.

Heilbutt waschen und trockentupfen. Mit Ingwer, Salz und Pfeffer einreiben und mit Zitronensaft beträufeln.

Schalotten schälen und vierteln. Lauch putzen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten Lauch und Apfel darin kurz anbraten. Cidre und Brühe zugießen und kurz dünsten lassen. Das Fischfilet auf einen Siebeinsatz setzen - es darf die Flüssigkeit nicht berühren - und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-7 min dämpfen.

Fisch und das Gemüse aus dem Topf nehmen und beides warmstellen. Die Dämpfflüssigkeit bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Crème fraîche einrühren, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren das warmgestellte Apfel-Lauch-Gemüse auf dem Teller anrichten, Fischfilet daraufgeben und mit der Sauce übergießen.

Provenzalische Wachteln

Zutaten für 4 Portionen

200	g	kleine Champignons
70	g	durchwachsener Speck
8	Stück	Wachteln, küchenfertig
		Öl, Butter
		Salz und Pfeffer
350	g	Möhren
350	g	Schalotten
0,25	Bund	Thymian
170	g	schwarze Oliven
0,20	Liter	Geflügelbrühe
1	EL	Balsamico
0,2	Liter	Rotwein

Zubereitung

Speck würfeln und mit den Pilzen und ein paar Oliven in etwas Öl anbraten .
Die Wachteln pfeffern und mit der Speck-Pilzmischung füllen.
Etwas Öl und Butter in einem Bräter erhitzen und die Wachteln darin anbraten und dann herausnehmen .
Die Möhren in Salzwasser 3 Minuten blanchieren und zusammen mit den halbierten Schalotten im Wachtelfett anbraten.
Oliven und Thymian dazugeben und mit Fond, Rotwein und Essig ablöschen.
Die Wachteln auf das Gemüse setzen und im geschlossenen Bräter im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten bei 175 Grad garen.
Dann ohne Deckel noch mal 10 Minuten bräunen.

Clafouti mit Kirschen

Zutaten für 4 Portionen

500	g	Sauerkirschen (frisch oder aus dem Glas)
2	EL	Kirschwasser
3	EL	Zucker
3		Eier
1	PK	Vanille-Zucker
		Salz
3	EL	Mehl
250	ml	Milch
200	g	Sahne

Zubereitung

Kirschen, waschen, entsteinen und mit Kirschwasser und 1 EL Zucker marinieren.
Tarte-Form mit Butter ausfetten.
Kirschen trockentupfen und in die Form füllen.
2 EL Zucker mit Eiern, Zucker, Salz, Vanillezucker mit dem Rührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mehl unterheben.
Milch nach und nach darunter schlagen.
Zugedeckt 30 min. kaltstellen.
Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft).
Teig nochmals glattrühren und auf den Kirschen verteilen.
Kuchen im Ofen ca. 30 min. backen.
Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
Noch warm mit Schlagsahne servieren.