



Nüsslisalat mit Ei

Kräuterfisch
auf Karotten
Nudeln

Beerenwolke

Nüsslisalat mit Ei

Für 4 Personen

150 gr. Nüsslisalat
2 gekochte Eier

Salat rüsten, waschen und auf Teller anrichten, Eier in Würfeli schneiden und darüber streuen.

Sauce:

1 Teel. Salatgewürz
3 Löffel Sonnenblumenöl
1 Löffel Essig
etwas Senf und Mayonnaise

Kräuterfisch auf Karotten mit Sultaninen und Dörrtomaten

für 4 Personen

700 g Karotten
6-8 Dörrtomatenhälften – oder eingelegte Tomaten
1 EL Sultaninen
400 g Seeteufelmedaillons
30 g Kräuterbutter fertig gekauft oder Butter mit trockenen Kräutern mischen

Salz, Pfeffer, Bouillon

1 kleine Zwiebel
2 EL Sonnenblumenöl
0,3 dl Marsala oder roter Portwein
0,5 dl Gemüsebouillon
½ TL Honig

1) Karotten mit dem Schäler in dünne Streifen schneiden. In Bouillon 2-3 Min. kochen. Abgiessen, Bouillon zur Seite stellen und Gemüse gut abtropfen lassen. Dörrtomaten in feine Streifen schneiden. Zwiebel fein hacken.

2) Zwiebel im Öl andünsten. Karotten und Tomaten dazugeben, bei kleiner Hitze 3-4 Minuten dünsten. Mit Marsala ablöschen und Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Bouillon begeben und das Gemüse bissfest garen. Sultaninen und Honig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3) Kurz vor dem Servieren Seeteufelmedaillons trockentupfen. Ohne zu würzen in der Kräuterbutter bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten rundum braten. Kräuterfisch auf Gemüse anrichten.

Teller im Backofen vorwärmen.

Nudeln kochen (60 g pro Pers.)

Beerenwolke für 4 Personen

3,5 dl Halbrahm
125 g QimiQ zimmerwarm
2 EL Zucker
1 Briefli Vanillezucker
350 g Beerenmischung, tiefgekühlt
10 Stk. Löffelbiskuits, in 2 cm lange Stücke geschnitten

Zubereitung:

- Halbrahm 30 Minuten in den Tiefkühler legen
- QimiQ glatt rühren
- Zucker und Vanillezucker dazugeben
- Halbrahm steif schlagen und vorsichtig unterziehen
- Beerenmischung und Löffelbiskuit beifügen
- Masse mindestens eine Stunde kühl stellen
- Creme in Gläser einfüllen

Tipp: - wenn Cremé eine Viertelstunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen wird, schmeckt sie besser!
- mit frischen Beeren, Pfefferminzblätter und einem Tupf Schlagrahm garnieren