

Vorspeise: Grießnockerlsuppe mit Gemüsefäden

Zutaten:

30g Butter
80g Hartweizengrieß
1 Ei
2 Prisen Salz
1 Prise Muskat
750ml Wasser
1 Prise Suppengewürz
1 Karotte

Zubereitung:

1. Die Karotte in feine Fäden raspeln.
2. Die Butter mit dem Ei und dem Salz und Muskat schaumig rühren. Danach den Grieß einrühren und für ca. 10-15 Minuten stehen lassen.
3. Währenddessen das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Suppengewürz einstreuen und salzen. So entsteht eine Suppe.
4. Aus der Grießmasse mit zwei Teelöffel Nockerl formen und mit den Karottenfäden in die Suppe geben. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen (nicht kochen).

Hauptspeise: Medaillons mit Kartoffelgratin und gedünstetem Gemüse

Zutaten Medaillons:

8 Medaillons (vom Schwein oder Kalb)
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Bacon
20g Olivenöl

Zubereitung:

1. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mit je 1-2 Salbeiblätter und Bacon fest umwickeln.
3. Olivenöl erhitzen, die Medaillons zuerst mit der Nahtstelle, dann rundherum kurz anbraten, aufrecht in eine feuerfeste Form setzen.
4. Bei 175 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 12 Minuten garen.

Zutaten Kartoffelgratin:

750g Kartoffeln
Salz, Pfeffer
¾ Becher Sahne
½ Becher Creme fraiche
1 Knoblauchzehe
Muskat
8 TL ger. Parmesan
200g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen und fein hobeln
2. Mit Salz und Pfeffer würzen
3. Die Kartoffelscheiben in eine gefettete Form schichten.
4. Sahne, Creme fraiche, Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel vermengen und kräftig abschmecken, die gewürzte Sahne über die Kartoffeln gießen.
5. Mit Parmesan und Käse bestreuen.
6. Im Backofen bei 200 Grad (Heißluft) 25 Minuten gratinieren.

Zutaten Gedünstetes Gemüse:

ca. 500 - 700g Gemüse (Tomaten, Zucchini, Zuckerschoten,...)

40g Butter

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

1. Gemüse waschen und putzen.
2. Gemüse in Butter andünsten und im eigenen Saft 5 Minuten garen lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nachspeise: Dunkle Mousse au chocolate

Zutaten:

300g Sahne

1 Ei

2 EL Wasser

130g Zartbitterschokolade

2 EL Schokoladenlikör

Zubereitung:

1. Sahne steif schlagen, abdecken und kühl stellen.
2. Ei mit Wasser in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen (ausreichend erhitzen!!).
3. Schüssel vom Wasserbad nehmen und über einem kalten Wasserbad schlagen, bis sie abgekühlt ist.
4. Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen (handwarm).
5. Geschmolzene Schokolade zusammen mit Schokoladenlikör unter die kalte Creme ziehen.
5. Anschließend vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

Einkaufsliste

450g Sahne

2 Eier

Wasser

130g Zartbitterschokolade

2 EL Schokoladenlikör

70g Butter

80g Hartweizengrieß

Muskat

Suppengewürz

1 Karotte

8 Medaillons (vom Schwein oder Kalb)

8 Scheiben Bacon

20g Olivenöl

750g Kartoffeln

Salz, Pfeffer

1/2 Becher Creme fraîche

1 Knoblauchzehe

8 TL ger. Parmesan

200g ger. Käse

ca. 500 - 700g Gemüse (Tomaten, Zucchini, Zuckerschoten, ...)