



Gazpacho-geeistes Gemüsesüppchen leicht scharf

- Schalotten, Knoblauch, Staudensellerie, Gurke, Zucchini, Paprika, Tomaten, Chilli, Basilikum, Weißbrot in grobe Würfel schneiden
- Saft von geschälten Tomaten zugeben, würzen mit Salz, Zucker, Pfeffer
- Alles mit Mixstab pürieren und in Kühlschrank kaltstellen

- Weißbrot in Croutons schneiden und langsam in Butter in der Pfanne goldbraun backen, zum Schluss etwas fein geschnittenen Knoblauch und Salz dazugeben

Gegrilltes Entrecote-Steak

- Knoblauch, Rosmarin, Majoran fein hacken
- Entrecote-Steak im heißen Öl von jeder Seite 30sec kurz und scharf in der Pfanne anbraten
- auf Backblech legen mit Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen
- vor dem Anrichten des Hauptganges Entrecote im Backofen bei 130 Grad ca. 10 Minuten garen lassen

Gegrilltes Edelfischfilet

- Fischfilet nur auf der Hautseite leicht mehlieren
- Pfanne mit wenig Öl erhitzen, Backpapier in Pfanne legen, wieder wenig Öl daraufgeben
- Fischfilet mit der Haut im Öl 1 Min anbraten, würzen mit Salz und Pfeffer
- mit Hautseite nach oben auf Backblech legen
- vor dem Anrichten des Hauptganges im Backofen bei 130 Grad ca. 10 Minuten garen lassen



Kartoffel-Schalotten-Stampf

- Kartoffel in Salzwasser weich kochen
- Schalotten fein würfeln
- In separatem Topf Schalotten in Butter farblos anschwitzen
- Auffüllen mit Milch-Sahne-Gemisch und erhitzen
- Abschmecken mit Meersalz, Pfeffer und Muskat
- Kartoffeln nach Garen abgießen, kräftig abdämpfen und stampfen
- Heiße Flüssigkeit unter Kartoffeln mischen bis die perfekte Konsistenz entsteht

Café de Paris-Butter

- Gewürzmischung im Mörser zubereiten aus: Kaffeebohnen, Estragon, Chili, Meersalz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Currypulver
- Mischung mit weicher Butter vermengen

Wokgemüse

- Gemüse in gleiche Größen schneiden
- Erst wenn das Fleisch/Fisch für den Hauptgang in den Ofen kommt wird das Wokgemüse zubereitet:
- Hierfür den Wok mit Pflanzenöl erhitzen und das Gemüse unter ständigem Wenden scharf anbraten
- Abschmecken mit Meersalz und Pfeffer

Erdbeertörtchen mit Mascarpone-Eierlikör-Creme

- Mascarpone vermengen und abschmecken mit Eierlikör, Zucker und etwas Vanilleextraktpulver
- Masse cremig rühren mit Milch
- Masse ca. 1cm dick auf Törtchen auftragen
- Erdbeeren in Scheiben schneiden und dicht auf Creme auslegen
- Törtchen kaltstellen

Viel Freude am Kochen und guten Appetit !

Mit freundlicher Unterstützung von MIELE