



Rüebli-suppe mit Minze



Zubereitungszeit 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen (ca. 1l)

500 g Rüebli
200 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
8 dl Gemüsebouillon
3 dl Milch
Salz, Pfeffer
einige Pfefferminzblätter



Forellen auf Spargelbeet



Zubereitungszeit 25 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

500 g grüne Spargeln
200 g Frühkartoffeln
1 Esslöffel Olivenöl
2 dl Gemüsebouillon
4 Forellenfilets
(ca. je 150 g)
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer
wenig Kresse

30. Mai 2011

Zubereitung

1. Rüebli, Kartoffeln und Zwiebel in Stücke schneiden. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen. Gemüse andämpfen.
2. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Gemüse zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Milch dazugiessen, pürieren, würzen
3. Suppe in Suppenteller anrichten, Pfefferminze in Streifen schneiden, darüberstreuen.

Zubereitung

1. Spargeln im unteren Drittel schälen, schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln vierteln.
2. Spargeln und Kartoffeln im warmen Öl ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln. Herausnehmen, warm stellen.
3. Fischfilets in derselben Pfanne im heissen Öl beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen, auf den Spargeln anrichten. Kresse darauf verteilen.



Erdbeer-Stracciatella-Roulade



Vor- und Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten

Backen ca. 7 Min.

Kühl stellen ca. 2 Std.

Zutaten: (ergibt 12 Portionen)

Biskuit

4 Eiweisse

1 Prise Salz

2 EL Zucker

4 Eigelbe

100 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

90 g Weismehl

Füllung

250 g Mascarpone

250 g Mager-Quark

70 g Puderzucker

50 g dunkle Schokolade

grob gerieben, 1 EL beiseite gestellt

25 g ungesalzene gehackte Pistazien

½ EL beiseitegestellt

200 g Erdbeeren in Würfeli

Verzierung:

beiseitegestellte Schokolade

beiseitegestellte Pistazien

50 g Erdbeeren, halbiert

Zubereitung:

Biskuit: Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelbe und Zucker in einer zweiten Schüssel rühren, bis die Masse heller und cremig ist. Vanillezucker darunter rühren. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, sorgfältig darunterziehen. Masse auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken ca. 7 mm dick ausstreichen.

Backen: ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Biskuit mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgekehrten Blech zudecken, auskühlen.

Füllung: Mascarpone, Quark und Puderzucker glatt rühren. Pistazien und Schokolade darunter mischen, **1/3 davon beiseite stellen**, Erdbeerwürfeli unter die Masse ziehen.

Füllen: Erdbeerfüllung auf dem Biskuit verteilen, dabei seitlich einen Rand von ca. 2 cm, auf der Verschlussseite ca. 5 cm frei lassen. Aufrollen, Roulade mit der beiseite gestellten Füllung bestreichen, mit Schokolade und Pistazien verzieren, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Servieren: Roulade gerade schneiden, mit Erdbeeren verzieren.