

# Feine Kartoffelsuppe mit Krabben

---

## Zutaten (für 10 Personen):

250 g Möhre(n)

250 g Knollensellerie

250 g Lauch oder entsprechendes Suppengemüse aus dem Supermarkt, 2 Bund reichen

10 EL Brot (Roggenbrot), Würfel

Ca. 200 g Frühlingszwiebeln

Ca. 1000-1500 g Kartoffeln

2,5 Liter Fond (Geflügel- oder Fleischfond)

400 ml Sahne

625 g Krabben

Pfeffer Salz

## Zubereitung:

Im Fett die Brotwürfel kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Gemüse schälen, klein würfeln und in Butter bei wenig Hitze weich dünsten.

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Fonds garen. Durch eine „flotte Lotte“ (Drehsieb) treiben und zum Gemüse geben. Restlichen Fond zugeben, aufkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Einen Becher Sahne dazugeben. Die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden, die Streifen in Butter bissfest bis weich dünsten, zu der Suppe geben. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Krabben zu der Suppe geben, nicht kochen. Einen Klacks Sahne auf die Mitte geben, darauf ein paar Krabben. Mit den Brotwürfeln um die Sahne garnieren. Man kann Krabben und Brotwürfel auch separat dazu reichen.

# Prinzesskartoffeln

---

Hinter diesem Begriff verbirgt sich ein Kartoffelbrei, der mit weniger Milch als sonst vermischt wird. Anschließend kommt der Brei in eine Spritztüle und wird auf ein Backblech gespritzt. Dabei auf ein gleichmäßiges Ergebnis achten. Anschließend bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen.

## **Zutaten** (für 10 Personen):

Ca. 1,5 kg Kartoffeln

75 g Butter

2 Eier

Milch, Salz, Muskatnuss

## **Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in einem Fond kochen. Abdämpfen lassen und die Butter unterziehen, ebenso einen Schuss Milch, Salz und eine Prise frischgeriebene Muskatnuss.

Noch weiter abkühlen lassen, dann die Eier drunter mischen. Dabei aufpassen: Ist der Brei noch zu heiß, gerinnt das Ei. Das Ei schnell unterrühren.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und ca. 10 Minuten bei 180 Grad goldgelb backen.

Dazu werden tournierte und karamellierte Möhren und Rosenkohl gereicht.

# Roastbeef im Blätterteig

---

## Zutaten (für 10 Personen):

Ca. 1,5 kg Roastbeef (Rumpsteak)

500 g Champignons

Öl, Senf, Kräuter (2 Zweige Thymian, 1 großen Zweig Rosmarin, 4 mittelgroße Salbeiblätter)

Eigelb, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Das Roastbeef in Öl von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Kräuter sehr klein hacken. Aus Öl, Senf und den Kräutern eine Marinade machen. Die Champignons sehr klein hacken.

Den Blätterteig ausrollen bis er das Roastbeef gut abdecken kann. Mehrere Blätterteigblätter können miteinander verbunden werden, indem eins ein Stück über das andere gelegt wird und dann erst mit sanftem, später mit stärkerem Druck von beiden Seiten gerollt wird, bis sich die Teigblätter miteinander verbunden haben.

Das Roastbeef mit der Marinade bestreichen, zu einer Rolle binden und in eine Backform oder auf ein Backblech legen. Die Pilze auf das Roastbeef geben und das Ganze mit Blätterteig bedecken. Überstehenden Teig abschneiden und daraus Sterne schneiden. Die Sternelemente auf den Blätterteig legen, den Teig mit Eigelb bestreichen.

Bei 200 Grad für ca. 20 bis 30 Minuten backen. Andere Rezepte sprechen von 250 Grad und 45 Minuten. Die Dauer hängt von der Dicke des Roastbeefes ab. Durch Kontrollschnitte das Garen überprüfen.

Anschließend den Ofen ausschalten und das Roastbeef im Ofen ruhen lassen.

# Tiramisu

---

**Tiramisu**, oder Tirami su (italienisch für „Zieh mich hoch“) ist ein berühmtes Dessert aus Venetien. Die Geschichte des modernen Rezeptes lässt sich bis etwa 1970 in die Stadt Treviso zurückverfolgen. Ähnliche Desserts stammen jedoch aus der Zeit der Renaissance und sind aus Siena über Florenz und andere Städte nach Venetien und dann nach Treviso gewandert. Tiramisù besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits (oder Pan di Spagna) und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Eischnee. Die Löffelbiskuits werden in kaltem Espresso getränkt, der mit Marsala, Weinbrand oder Ähnlichem aromatisiert wird. Das Dessert wird geschichtet und dann mehrere Stunden gekühlt, so dass es fest wird. Vor dem Servieren wird die abschließende Cremeschicht mit reichlich Kakaopulver bestäubt. Wegen der mitverwendeten rohen Eier ist Tiramisù nicht sehr lange haltbar. Die weltberühmte italienische Süßspeise wird fälschlicherweise oft mit Gelatine hergestellt. Hier ein "originales" Rezept aus Treviso. Dieses eignet sich natürlich keinesfalls für Kinder!

## Zutaten:

3–5 frische Eier

75–150 g Zucker

500 Mascarpone

250 g Löffelbiskuit

50 ml Marsala, Weinbrand oder 6 EL Amaretto(*je nach Geschmack*)

150 ml Espresso, Kakaopulver, 1 Pr Salz

## Zubereitung:

Einen sehr starken Espresso kochen und kalt stellen (ca. 30 Minuten). Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, anschließend den Mascarpone unterrühren. Mit einer Prise Salz das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone Masse heben. Den Marsala in den kalten Espresso geben, verrühren und die Löffelbiskuits beidseitig kurz hineintauchen (nicht einweichen lassen). Löffelbiskuits und Mascarpone Masse abwechselnd

in eine Form geben. Mit Löffelbiskuits beginnen, mit Mascarpone ab schließen. Für mehr Stabilität die zweite Schicht Löffelbiskuits quer (um 90° gedreht) zur darunter liegenden legen. Die Auflaufform abgedeckt mindestens 5 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren nach Geschmack mit Kakaopulver bestreuen und in kleine Rechtecke schneiden.

## **Adventstiramisu**

Die Zutaten sind ähnlich, nur wird sowohl der Alkohol und der Espresso weggelassen. Statt Löffelbiskuits wird Spekulatius genommen. Um die Creme lockerer zu machen, wird Sahne genommen. Dazu Beeren, ruhig tiefgefroren – bitte entsprechend zuckern.

Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Schlagsahne unterheben. In eine eckige Auflaufform ca. 3 EL von der Creme verteilen, darüber eine Schicht Spekulatius legen. Die Beeren darauf verteilen (kann man gut mit den gefrorenen Früchten schon am Vorabend zubereiten, es zieht dann gut durch). Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken. 4 bis 5 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Besonders schön sieht es aus, wenn man mit einer Schablone noch Sterne aus Kakaopulver aufstäubt.