

Dill-Spinat-Suppe mit Jacobsmuscheln

Zutaten – für 4 Personen:

2 Schalotten; 1 Knoblauchzehe; 2 Essl. Butter; 2 Essl. Mehl; 100 ml trockener Weißwein (und Wermut); 800 ml Gemüsebrühe; 400 g Spinat; 1 Bund Dill; 200 g griechischer Joghurt; Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 Essl. Butter; 2 – 5 Jacobsmuscheln pro Person, je nach Größe der Muscheln

Zubereitung:

Schalotten schälen und sehr fein würfeln, ebenso die Knoblauchzehe. Butter in einem Topf aufschäumen, Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen, mit Mehl bestäuben und ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Fond und Wein ablöschen und 10 Minuten einkochen lassen.

Die groben Stiele vom Spinat entfernen und waschen. Einen Topf erhitzen, den tropfnassen Spinat dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren zusammenfallen lassen. Auf ein Sieb geben, kräftig ausdrücken. Spinat hacken und zur Suppe geben. Suppe pürieren und Joghurt dazugeben. Dill waschen, trocken schleudern und beiseite legen.

Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne aufschäumen, Jacobsmuscheln anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Währenddessen den Dill von den groben Stielen befreien und hacken. Zur Suppe geben. Suppe kurz aufkochen, nochmals pürieren.

Suppe auf einen Teller geben, Jacobsmuscheln auf die Suppe legen, evtl. mit Dill verzieren und servieren.

Kotelett mit Chipspanade und Kartoffel-Kresse-Salat

Zutaten – für 4 Personen:

4 Koteletts (am besten durchwachsen); 1 kleine Tüte Chips; 2 Eier; Pfeffer, Salz

800 g festkochende Kartoffeln; 4 Schalotten; 3 Essl. Olivenöl; 1 Essl. Senf; 4 Essl. Apfel(Obst-)essig; 100 ml Gemüsebrühe; Brunnenkresse

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Pellen, in Scheiben oder Stücke schneiden, in eine Schüssel geben.

Schalotten schälen, sehr fein würfeln. In Olivenöl glasig dünsten. Senf, Essig und Brühe dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die warmen Kartoffeln gießen, umrühren und eine Stunde einziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren Kresse waschen, abtropfen lassen. Kresse klein schneiden, unter den Kartoffelsalat ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Chips im Mixer zerkleinern; Koteletts würzen, in geschlagenem Ei, dann in den Chips wenden. Bei sanfter Hitze in der Pfanne die Panade anbräunen.

Zitronen-Mascarpone-Rolle

Zutaten – für 12 Stücke:

Biskuit:

4 Eier; 200 g feinen Zucker; 80 g Mehl; 80 g Speisestärke; 1 gestr. Teelöffel Backpulver, 1

Prise Salz

Füllung:

3 Blatt Gelatine; 2 Eiweiß; 90 g feinen Zucker; 100 g Lemon Curd; Saft und abgeriebene

Schale einer Zitrone; 250 g Mascarpone; 5 Essl. Sahne; 150 g Zitronenmarmelade

Lemon Curd:

2 Zitronen; 60 g Butter; ca. 250 g Zucker

Zitronenmarmelade:

2 Zitronen; Wasser; Zucker

Zubereitung:

Biskuit – Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit etwas kaltem Wasser steifschlagen. Zucker dazugeben. Weiterschlagen, bis die Masse dick und glänzend aussieht. Mehl, Stärke, Backpulver und Salz mischen. Eigelbe über den Eischnee geben, Mehlmischung darüber sieben.

Schwach rühren, am besten unterheben. Auf ein Backpapier geben und gleichmäßig verstreichen. In den Ofen geben und ca. 12 – 15 Minuten backen.

Füllung – Gelatine einweichen. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen. Lemon Curd, Zitronensaft und –schale verrühren. Mascarpone esslöffelweise unterrühren. Sahne erwärmen, Gelatine darin auflösen. In die Mascarpone und Lemon Curd Mischung geben. 1/3 des Eischnees unterrühren, den Rest unterheben. Biskuit auf ein Tuch legen. Die noch warme Zitronenmarmelade auf den Biskuit streichen. 2/3 der Mascarponecreme auf dem Biskuit verteilen. Mit Hilfe des Tuchs Biskuit zu einer Rolle formen. Den Rest der Creme darauf verteilen, in den Kühlschrank stellen.