

Pfannkuchenspieße

Zutaten (für 16 Spieße):

200 g Mehl; 400 ml Milch; 4 Eier; Dill; Salz; rosa Pfefferkörner; 100 g Senf mit Honig; 16 Scheiben Graved Lachs; Fett zum Ausbacken

Zubereitung:

Mehl und Milch verrühren, Eier und 1 Prise Salz unterschlagen. Dill waschen, trockentupfen und sehr fein schneiden. Rosa Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen, nicht fein mahlen; den Senf mit etwas Wasser glatt rühren und 2 gestr. Esslöffel Honig hinzufügen. Senf und Pfefferkörner verrühren.

In einer Pfanne mit etwas Fett 16 dünne Pfannkuchen backen.

Jeden Pfannkuchen dünn mit dem Senf bestreichen und einer Lachsscheibe belegen. Mit Dill und Pfeffer bestreuen, straff aufrollen. Quer in Stücke schneiden und auf Spieße stecken.

Grundrezept Nudelteig

Zutaten:

Pro 100 g Mehl rechnet man 1 Ei. Etwas Salz; Öl oder Wasser nach Bedarf

Zubereitung:

Das Mehl auf dem Tisch ausbreiten, in der Mitte eine Mulde ausformen. In die Mulde die Eier und das Salz geben. Von außen nach innen das Mehl mit den Eiern mischen. Erst mit Daumen, später mit der ganzen Hand arbeiten. Immer wieder den Teig kneten, ziehen – durchaus mit Energie, bis der Teig glatt und elastisch ist.

Danach den Teig in Klarsichtfolie ruhen lassen (30 – 60 Minuten).

Teig ausrollen, entweder in einer Nudelmaschine weiter bearbeiten oder so dünn ausrollen, dass er in die gewünschte Nudelstärke geschnitten werden kann.

Italia-Schnitzel

Zutaten (für 4 Personen):

4 Schnitzel; 4 Essl. Pesto; 4 sehr kleine Zucchini, je nach Größe bis 1 mittelgroße Zucchini; ½ Bund Basilikum; 800 g Tomaten; 50 g Sahne; 150 g Mozzarella; Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Schnitzel beidseitig mit Pesto bestreichen.

Zucchini grob raspeln. Basilikum hacken.

Auflaufform mit Öl einfetten, Schnitzel hineinlegen. Tomaten mit Sahne, Zucchiniraspeln und Basilikum mischen, würzen und die Mischung über die Schnitzel geben.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, damit die Schnitzel bedecken.

Im heißen Backofen ca. 20 Minuten backen.

Grundrezept Vanillesauce

Zutaten:

Pro 100 ml Sahne rechnet man 1 Eigelb und einen knappen Essl. Zucker, ferner 1 Vanilleschote auf 250 ml Sahne.

Zubereitung:

Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen. Vanilleschote, Mark, Zucker und Sahne in einen Topf geben, vermischen, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Die Eigelbe verquirlen und mit dem Schneebesen in die Sahne einarbeiten. Die Masse langsam bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis sie dickflüssig zu werden beginnt. Die Vanillesauce unter wiederholtem Umrühren erkalten lassen. Dann in den Kühlschrank stellen.

Zwetschgenbavesen

Zutaten (für 18 Bavesen):

6 altbackene, weiche Brötchen oder Toastbrot; Pflaumenmus; ca. 0,5 l Milch; 70 g Mehl; 4 Eier; Salz

Zubereitung:

Die Rinde von den Brötchen reiben. Jedes Brötchen in sechs Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe Pflaumenmus schneiden.

Zwei Scheiben zusammenlegen, in Milch tauchen, auf eine Platte legen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Aus dem Mehl, den Eiern, der Milch und einer Prise Salz einen Teig rühren.

Fett erhitzen. Jeweils zwei bis drei Bavesen durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und im Fett schwimmend goldbraun backen.

Auf Küchenpapier entfetten und (mit Zimtzucker bestreuen – allerdings nehmen wir heute) mit Vanillesauce servieren.