

Rotkraut

Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Kopf Rotkohl (ca. 750 g)
2 säuerliche Äpfel
1 Zwiebel
2 EL Rapsöl
2 EL Apfelessig
1/4 l Gemüsebrühe
2 Nelken
3 Wachholderbeeren
1 - 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer
2 El Johannesbeergelee

1. Den Rotkohl putzen, vierteln und quer in feine Streifen schneiden. Die Äpfel und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf das Rapsöl erhitzen, Apfel- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Rotkohl und Essig unterrühren und Gemüsebrühe zugießen.
3. Die Nelken, Wachholderbeeren und Lorbeerblätter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Johannesbeergelee würzen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 50 Min. garen. Zwischendurch umrühren, eventuell noch etwas Flüssigkeit nachgießen.

Semmelknödel auf Pilzragout

Zutaten für vier Personen:

6 alte Brötchen oder Weißbrot (mindestens vom Vortag), (Gewicht: etwa 500 g)
(besonders schmackhaft, davon 3 Laugenbrötchen kaufen)
150 ml Milch
2 Eier

Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer
1/3 Bund Petersilie, 1 Zwiebel

Zutaten Pilzragout:

600 g gemischte Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze bzw. Pilze je nach Jahreszeit)
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
2 Karotten
1/2 Bund Petersilie
1 Tl Butter, je 1 Msp. Salz, Pfeffer, gemahlener Kreuzkümmel, Kurkuma
1 El Tomatenmark
Gemüsebrühwürfel
1 El Zitronensaft
150 g saure Sahne
4 El süße Sahne

1. Schneide die Brötchen in sehr dünne Scheiben und gib sie in eine große Schüssel. Schäle die Zwiebel und würfele sie fein und brate sie in etwas Butter oder Öl bei kleiner Hitze glasig.
2. Wasche die Petersilie und hacke sie klein und gib sie zusammen mit der angebratenen Zwiebel auf die Brötchen. Erwärme die Milch in einem Topf auf dem Herd und gib sie zusammen mit der frisch geriebenen Muskatnuss, Salz und Pfeffer und dem aufgeschlagenen Ei ebenfalls in die Brötchenmasse und lasse die Masse nach vorherigem rumrühren 15 Min. ziehen.
3. Erhitze Wasser in einem großen Topf.
4. Forme dann aus dem Teig ca. 8 Klöße mit den Händen und lasse sie in sie in dem Salzwasser bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten gar köcheln.
Achtung: Wenn das Wasser zu stark kocht, zerfallen die Klöße!

5. Inzwischen kannst du die **Pilze, Karotten und Frühlingszwiebeln** putzen, waschen und klein schneiden.
6. Zerlasse ca. 1 Tl. Butter in einer Pfanne und gib die Pilze und Schalotten dazu und brate sie an und lasse sie dann 10 Min. mit etwas Wasser und einem Stück Gemüsebrühwürfel und dem Tomatenmark schmoren. Würze die Pilze mit Salz und Pfeffer, den Gewürzen und etwas Zitronensaft. Petersilie waschen und fein schneiden und untermischen. Zum Schluss mische die saure Sahne und einige Löffel süße Sahne darunter.

Lauch-Käse-Soße

Zutaten für 4 Personen

400 g Lauch
100 g milden Edelpilzkäse
80 g Schmand
4 El süße Sahne
¼ l Gemüsebrühe
2 El Petersilie
Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

1. Lauch längs halbieren und den Sand gründlich zwischen den einzelnen Lagen herauswaschen.
2. Lauch in schmale Streifen schneiden und in der Gemüsebrühe im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze ca. 10 bis 15 Min. gar dünsten. Von der Herdplatte nehmen.
3. Käse, Schmand und süße Sahne einrühren und mit einem Pürierstab pürieren.
4. Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mango mit weißer Haube

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Becher Joghurt
- 250 g Mascarpone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Rohrzucker, 1 Prise Zimt
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 reife Mangos

1. Joghurt, Mascarpone, Vanillezucker, Rohrzucker, Zimt und Zitronensaft glatt rühren.
2. Mango schälen, in Stücke schneiden und pürieren. 4 kleine Stücke für die Deko aufbewahren.
3. Schichtweise Mangopüree und Mascarponecreme in Gläser füllen. Je ein Stück Mango als Garnitur aufsetzen.

Variante: In das Glas zuerst einige zerkrümelte Butter- oder Amarettinikekse geben.