

Erbsencreme

Zutaten – 4 Personen:

2 Scheiben Kochschinken
300 ml Geflügelbrühe
250 ml Sahne
250 g Erbsen
1 Bund Petersilie
2 Zweige Minze
1 Ei
1 Eigelb
1 Schalotte
1 Essl. Butter
1 Poulardenbrust
4 cl Portwein, am besten weißer
4 Holzspieße

Zubereitung:

Schalotte in kleine Würfel schneiden, in 1 Essl. Butter anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen. Die Brühe und die Sahne zufügen, dann die kleingehackte Petersilie und die Erbsen dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Portwein dazugeben. Sehr fein mixen, anschließend passieren.

Schinken in sehr feine Würfel schneiden. Ein Drittel der Suppenmasse mit dem Ei und dem Eigelb mixen, den Schinken dazugeben und in Gläser abfüllen. Die Gläser im Wasserbad in den Ofen stellen und für 10 Minuten dämpfen.

Die Poulardenbrust in kleine Würfel schneiden, auf die Spieße stecken und anbraten.

Die Gläser aus dem Ofen nehmen, die Suppe aufschäumen und in die Gläser füllen. Die Holzspieße über die Gläser legen und servieren.

Schweinefilet im Schinkenmantel

Zutaten – für 4 Personen:

2 Schweinefilets

Ca. 400 g Pilze (braune Champignons, Pfifferlinge)

8 – 12 Scheiben Schinken (Schinken nach persönlichem Geschmack: Parma, Serrano etc.)

1 Schalotte

Kräuter (3 Blatt Salbei, 2 Zweige Oregano, 3 Zweige Thymian, 1 Liebstöckelblatt, 3 Zweige Pfefferkraut)

1 Ei

Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Das Filet parieren. Die Schalotte sehr fein würfeln, in Butter anschwitzen. Die Pilze klein hacken, dann dazugeben und schmoren lassen.

Die Kräuter sehr fein hacken, nach 5 Minuten dazugeben. Die Pilze sehr fein mixen und abkühlen lassen. Das Ei dazugeben und vermengen.

Alufolie auslegen, die glänzende Seite muss zu einem zeigen. Den Schinken darauf auslegen und mit der Pilzmasse bestreichen. Das Filet mit dem Schinken einwickeln, die Alufolie fest (!) darum wickeln und an den Seiten ganz fest ziehen.

In eine sehr heiße Pfanne oder auf die Platte legen (ohne Fett) und kurz von allen Seiten anbraten. In den Ofen geben und bei 175 Grad ca. 10 Minuten garen. Den Ofen ausschalten und ziehen lassen, evtl. dabei die Ofentür öffnen.

Die Folie abziehen und in Portionsscheiben schneiden.

Dazu reichen wir Kartoffelpüree im Zucchini-mantel.

Erdbeeren mit Zabaionehut

Zutaten – für 4 Personen:

500 g Erdbeeren

2 – 3 Zweige Melisse

4 cl Wodka oder Grappa

3 – 4 Eigelbe

100 ml Weißwein

Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Die Erdbeeren sehr fein würfeln; die Melisse fein hacken. Beides miteinander vermengen, den Wodka/Grappa dazugeben und ziehen lassen.

Die Eigelbe mit Zucker im Wasserbad schaumig bis cremig schlagen, den Weißwein langsam dazugeben, dabei weiterschlagen.

Erbeeren in ein Schälchen geben, die Zabaione darübergerben und servieren.