

Joghurt-Kräuter Terrine

Zutaten (für 10 Portionen):

400 g Naturjoghurt; 150 g Frischkäse, wahlweise mit Kräutern; 2 Frühlingszwiebeln; Kräuter, frische, je nach Angebot und Geschmack, z. B. Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie, Majoran, Kresse...; 1/2 Salatgurke; 8 Blatt Gelatine, weiße; Salz und Pfeffer; Zitronensaft, einige Spritzer

Zubereitung:

Die Kräuter waschen und gegebenenfalls von den Stielen befreien, Zwiebeln in kleine Ringe schneiden, Gurke würfeln, mit den Kräutern, etwas Joghurt und etwas Zitronensaft in einem hohen Gefäß pürieren.

Gelatine in etwas Wasser einweichen.

Friskäse und den gesamten Joghurt zu den Kräutern geben und mixen, eventuell noch etwas pürieren. Abschmecken.

Gelatine bei geringer Hitze auflösen. 3 Esslöffel der Joghurt- Masse in die Gelatine einrühren, bevor man die Gelatine unter die ganze Joghurtsoße gibt und gut umrührt.

Eine flache Auflaufform oder eine Kastenkuchenform mit Klarsichtfolie auskleiden und die Joghurt-Masse hineingießen. Mehrere Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen. Vor dem Servieren entweder in Scheiben schneiden oder aus der flachen Form stürzen und mit Plätzchenausstechern z.B. in Kleeblatt- oder Blütenform, Portionen ausstechen (daher Anzahl der Portionen variabel)

Blumenkohlbombe

Zutaten (für 6 Personen):

1 kg Hackfleisch
1 Blumenkohl
200 g Baconscheiben
2 Zwiebeln
3 Eier
1 TL Senf
1 TL Kümmel (nach Geschmack)
1 TL Majoran
1 TL Paprikapulver
50 g Quark
100 g Speck, gewürfelt
50 g Parmesan, gerieben
50 g Paniermehl

Zubereitung:

Zuerst den Blumenkohl säubern und den Strunk entfernen (in das Loch kommt später noch etwas Füllung rein). Den Blumenkohl anschließend etwa 10 Minuten in Salzwasser kochen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Zwiebeln würfeln und zusammen mit dem gewürfeltem Speck in einer Pfanne anrösten.

Hackfleisch mit Senf, Kümmel, Majoran, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Die angerösteten Zwiebeln und den Speck zum Hackfleisch geben und zusammen mit Parmesan, Eiern und Quark vermengen.

Das "Strunkloch" mit Hackfleisch füllen und in eine große Auflaufform setzen. Den Blumenkohl mit flüssiger Butter einpinseln und gleichmäßig mit dem Hackfleisch bedecken. Die Baconstreifen über dem Hackfleisch verteilen, andrücken und nochmals mit Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen die Blumenkohlbombe bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

Birnen-Cardinal

Zutaten (für 4 Portionen):

4 Kugeln Vanilleeis; 1 Dose Birnen; 1 Glas Konfitüre (Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre); n.
B. Weinbrand oder Birnengeist; 1 Beutel Mandelblättchen, leicht geröstet

Zubereitung:

Das Vanilleeis auf 4 Glasteller verteilen und mit je zwei abgetropften Birnenhälften belegen.
Die Konfitüre durch ein Sieb passieren, mit etwas Birnensaft verrühren und nach Belieben mit
Weinbrand oder Birnengeist abschmecken.

Die Soße über Eis und Birnen verteilen. Das Dessert mit leicht gerösteten Mandeln bestreuen.