

MENU

Maggikrautsuppe

Gefüllte Felchenfilets

Salzkartoffeln

Quarkcreme auf Fruchtpurée

Maggikrautsuppe

1 Ei Butter
1 Ei Mehl
1-1,2 Liter Bouillon
1 grosser Bund Maggikraut
Pfeffer, Salz
1 dl Rahm geschlagen

Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl zugeben und kurz dünsten. Es darf keine Farbe annehmen. Die Bouillon sorgfältig zugiessen und gut rühren. Die Suppe ca. 15 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kräuter in feine Streifen schneiden oder hacken. Unmittelbar vor dem Servieren die Kräuter zugeben. Ganz am Schluss den Rahm unterziehen.

Tip: An Stelle von Maggikraut andere Kräuter (Bärlauch, Schnittlauch, Basilikum, Sauerampfer, Perterli.....) verwenden. Jedoch immer nur eine Sorte.

Gefüllte Felchenfilets

1 kg Felchenfilets
Salz, Pfeffer
Saft von 1 Zitrone

Fischfilets marinieren

wenig Butter

in Pfanne schmelzen

200 g Champignons

waschen, schiebeln

1 grosse Zwiebel, gehackt
Peterli, gehackt

zusammen mit den Champignons in der Butter dämpfen.
Erkalten lassen.
würzen

Dill, Basilikum

2 Eier

zu den Champignons geben
Diese Füllung auf die Filets verteilen, einrollen und in eine gefettete Gratinform stellen

4 dl Weisswein

dazugiessen, im Ofen bei 200° ca 20 Min garen lassen.
Danach Fischsaft in ein Pfännchen abgiessen.

2 Eif Butter
2 Eif Mehl

zusammen verkneten
Portionenweise beigegeben

1 dl Rahm

Sauce verfeinern und ev. nachwürzen. Ueber die Filets giessen, servieren.

Salzkartoffeln

Kartoffel (Menge je nach Hunger)

waschen, rüsten, längs halbieren
oder vierteln

Salz

würzen

Kartoffeln auf dem Siedegitter kochen
(sie verkochen weniger)

Quarkcrème auf Fruchtpurée

Quarkcrème

300 g Rahmquark

1 ½ Elf Zucker

1 Beutel Vanillezucker

1 ½ Elf Kirsch

Alles zusammen glattrühren

3 dl Doppelrahm

schlagen bis er von cremig-fester
Konsistenz ist . Unter den Rahm-
quark mischen.
Zudecken und 1-2 Std kühl stellen

Fruchtpurée

600 g Beeren

mixen, durch ein Sieb passieren

3 Elf Zucker

1 ½ Elf Zitronensaft

1 ½ Elf Kirsch

Mit den passierten Beeren mischen.

Fruchtpurée auf Teller verteilen. Quarkcrème mit zwei Esslöffeln abstechen und auf den Fruchtspiegel legen. Mit Pfefferminzblättchen und Beeren garnieren.