

Kochen macht Spass mit Bianca Shomburg

Vorspeise:

In die heiße Pfanne werden die Knoblauchzehen gegeben und geschwenkt. Anschließend die Garnelen dazugeben. Wenn fertig gebraten, Knoblauch und Garnelen entnehmen und für die Sauce getr. Chilischote, Chilipulver und Weißwein dazugeben. Salz Pfeffer nach belieben. Mit Stärke die Sauce andicken.

Angerichtet auf einem ovalen Teller werden die Garnelen um ein Salat-Bouquet; rechts davon in einer Extra-Schale wird die Sauce serviert. Brot in einem Korb dazu stellen.

Heisse Garnelen:

Garnelen (halb gepult) Knoblauchzehen
Getrocknete Chilischoten, rot Cilipulver, Weisswein
Rama Finesse oder Stärke zum andicken. Dazu Salat oder Ciabattabrot.

Hauptgang:

Zwiebelhühnchen aus dem Ofen:

Die Brustfilets rechts/links in der Pfanne anbraten und aus der Pfanne nehmen. In der Pfanne die gewürfelten Zwiebeln glasig anschwitzen und mit Hühnerfond löschen. Geschnittenen Frühlingslauch, Schnittlauch und Petersilie (glatte!) dazugeben und mit der Sahne verrühren. Die Filets in dem Fond für ca. 15 Minuten in den Backofen bei 200 Grad. In der Zeit frische Champions geschnitten in der Pfanne anbraten und bei Seite stellen.

Aus gekochten Kartoffeln ein Püree mit Ei und Maisstärke erstellen. Nach belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer Pfanne geformte Taler rechts/links anbraten.

Das Filet in 4 Stücke schneiden und mit den Pilzen auf dem Saucenspiegel anrichten.

Dazu die Kartoffel-Taler legen.

Hähnchenbrustfilets

4 Zwiebeln, Champions

Sahne

Parmesan gerieben

Kartoffel-Taler:

Kartoffel Püree

Ei, Maisstärke, Muskat, Salz, Pfeffer

Nachtisch:

Den Rhabarber kleingeschnitten bissfest mit Gelierzucker aufkochen.

(Im Kessel auf Eis kalt rühren!)

Aus Ei, Mehl und Milch einen Teig rühren und in der Pfanne Crepes backen

In den Crepes den Rhabarber und die geschnittenen Erdbeeren als Tüte einrollen. Am Ende die Eiskugel platzieren, mit Schoko- und Vanillesoße dekorieren & mit Puderzucker bestreuen

Eier Milch Mehl, Rababer/Erdbeeren, Gelierzucker, Schokosoße Vanillesoße Vanilleeis