

### **Reibplätzchen mit Lachs**

600 gr. Kartoffeln  
50 gr. Mehr  
3 große Zwiebeln  
2 Eier  
Räucherlachs

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und grob hobeln, Mehl, Eier, Pfeffer und Salz unter die Masse rühren.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Reibplätzchen von beiden Seiten knusprig braten.

Eine Scheibe Lachs auf jedes Reibplätzchen als Rose dekorieren, darauf etwas Crème Fraiche. Mit Dill bestreuen.

### **Schweinefilets im Speckmantel**

500 gr. Schweinefilet, in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten gut anbraten.

Je Seite etwa 2 Minuten.

Filets aus der Pfanne nehmen, mit Senf bestreichen, mit Speck umwickeln und dick Bresso oben drauf.

Alles in eine Feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°, ca. 10 Minuten schmoren.

250 ml. Sahne, 100 ml. Wasser, 1 Beutel Champignon-Cremesuppe

In die Pfanne, in der die Filets waren die Sahne und das Wasser geben. Den Beutelinhalt der Champignon-Cremesuppe einrühren. Aufkochen und eindicken lassen.

Dazu Broccoli und Kartoffeln/Kroketten

## **Beckers – Beerenbecher**

3 Becher Sahne

750 gr. Beeren

500 gr. Vanilleeis

1 große Tüte Baiser

Sahne steif schlagen.

Wenn die Beeren frisch sind dann waschen.

Baiser klein stampfen.

Nun schichten: Vanilleeis, Beeren, Sahne, Baiser, Sahne, Beeren, Baiser, Sahne