

BÄRLAUCH-CAPPUCCINO

Zutaten für zwei Personen: 1 Bund Bärlauch

100ml Sahne
500ml Milch
Pfeffer, Salz, Muskat (gerieben)
1 EL Butter
evtl. Zitronensaft

Bärlauch klein schneiden und in der Butter sanft angaren. Sahne hinzugeben und etwas einköcheln lassen, dann diese Mischung im Mixer pürieren. Zurück in den Topf geben und (am besten mit aufgeschäumter) heißer Milch aufgießen. Nochmals ganz kurz aufwallen lassen, umrühren und abschmecken mit Pfeffer, Salz, Muskatnuss und evtl. Zitronensaft. Das Ganze mit gerösteten Bauernbrotstreifen anrichten.

FISCH IN SAUERAMPFER

Zutaten für vier Personen: 800g Fisch (z.B. Schellfisch)

Salz
1 EL Zitronensaft
2 Tassen Sauerampfer (nur die Blätter)
1 Tasse Wein
1 Tasse Sahne
etwas Butter
1 EL Mehl

Den gut gesäuberten Fisch mit Salz und Zitronensaft einreiben. Sauerampferblätter fein schneiden, in eine gefettete feuerfeste Form geben, den Fisch darauf legen, Wein angießen und Form fest verschliessen.

Im vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten bei 175 Grad garen.

Fisch aus der Form nehmen und warm stellen. Den Fischsud mit den Sauerampferblättern in einen Topf geben, Sahne angießen, Butter und Mehl verkneten, in die Sauce rühren und aufkochen lassen. Die Sauce noch einmal mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Fisch mit der Sauce anrichten.

Dazu schlage ich ein klassisches Kartoffelpüree und einen Spinatsalat vor. Das Dressing besteht aus weißem Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer

CREME-TRIFLE

Zutaten für vier Personen: 200g Rhabarber

2EL Zucker
1EL Vanillepuddingpulver
60g Löffelbiskuits
100g Mascarpone
2TI Puderzucker
300g fertiger Vanillepudding

Rharbarber putzen und in 1cm dicke Stücke schneiden. In einem Topf mit 150ml Wasser und 2EL Zucker aufkochen und bei milder Hitze 1Min. köcheln.

1EL Vanillepuddingpulver mit 1EL Wasser mischen und unter den Rhabarber rühren. Unter Rühren aufkochen lassen, in eine Schüssel geben und vollständig abkühlen lassen.

Die Löffelbiskuits in 2cm große Stücke schneiden.

Mascarpone mit Puderzucker und dem fertigen Vanillepudding glatt rühren.

Löffelbiskuits, Kompott und Vanillecreme in Dessertgläser schichten und mit einem Pfefferminblatt dekorieren.