

Steinpilztortilla oder Steinpilzomelett

Zutaten für 2 Personen

2 Kartoffeln klein gewürfelt (festkochend)
½ Zwiebel klein gewürfelt
100 g Serranoschinken klein gewürfelt (luftgetrocknet)
etwas Petersilie klein geschnitten
200 g Steinpilze klein geschnitten
3 Eier
3 EL Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln in einer Pfanne mit etwas Butter und Öl goldbraun anbraten. Zwiebel, Pilze und Serranoschinken zugeben, kurz durchschwenken. Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und in die Pfanne geben. Bei geschlossenem Deckel bei schwacher bis mittlerer Hitze braten, bis die Eimasse stockt.



Gurkensalat

Zutaten

1 Salatgurke
etwas Dill
Salz und Pfeffer
Creme fraiche
etwas Öl

Zubereitung

Gurke fein hobeln, Zutaten in einer Schüssel mischen.

Pfifferlinge in Blätterteigtasche mit Petersilienschaum an Rumpsteak

Zutaten

275 g Blätterteig
300 g Pfifferlinge klein geschnitten
½ Zwiebel klein geschnitten
1 EL Mascarpone
Salz und Pfeffer
100 g Räucherbauch klein gewürfelt

Zubereitung

In einer Pfanne Zwiebeln, Räucherbauch, Pfifferlinge in etwas Butter und Öl gut anbraten. Aus der Pfanne in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer 2 EL Mascarpone vermischen. Den Blätterteig in Stücke schneiden (15 x 15 cm). Die Pilzmasse auf die Blätterteigstücke geben und zuklappen, mit etwas Eigelb bestreichen, im Ofen 20 min bei 180° C ausbacken.

Petersilienschaum (kalt):

In einem Mixer Petersilie, Weißwein (Riesling), ein EL Mascarpone, Salz und Pfeffer kurz mixen, bis eine homogene Masse entsteht. (An Stelle eines Mixers kann auch ein Pürierstab verwendet werden.)

Rumpsteak:

Je 200 g in einer Eisenpfanne von jeder Seite mit etwas Öl eine Minute anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 120° C 20 min ziehen lassen. Danach salzen und pfeffern.

Gabler-und-Streit-Kaiserschmarrn

Reste des Omeletteigs mit etwas Mehl vermischen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ausbacken, in Stücke reisen und mit Puderzucker gut bestäuben.

Apfelmus

500 g weiche Äpfel (geschält, entkernt, klein geschnitten) mit 100 ml Wasser und Zitronensaft von einer Zitrone) und 2 EL Zucker (je nach Geschmack) bei geschlossenem Deckel einkochen bis eine homogene Masse entsteht. Das Apfelmus kann auch mit Hilfe eines Pürierstabs zerkleinert werden.

Guten Appetit!