



Spaghetti mit Lachstartar und Spinat für 2 Personen

Zutaten:

300 g Spaghetti
etwas Butter
Spinat frisch (beliebige Menge)
10 Kirschtomaten
200 ml Sahne
300 g frischen Lachs oder Räucherlachs
1 Zitrone
Öl
1 Bund Dill
1 TL Senf scharf
Salz und Pfeffer schwarz

Zubereitung:

Den Lachs in 5 mm große Würfel schneiden und mit Salt, Pfeffer, Zitrone, Öl, Dill und Senf marinieren. In einer Pfanne etwas Butter zerlaufen lassen und darin die frischen Spinatblätter schwenken. Jetzt die Kirschtomaten halbieren und dazugeben. Mit Sahne ablöschen, salzen, pfeffern und je nach Geschmack die Hälfte des Lachstartars mit den gekochten Nudeln in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Auf dem Teller angerichtet den Rest Tartar dazugeben.

Tipp:

Lachstartar schmeckt auf geröstetem Weißbrot als Zwischengang hervorragend.

Frühlingssuppe für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Tomaten gewürfelt
½ Salatgurke in Stücke schneiden
3 Paprika – die Hälfte davon in kleine Würfel schneiden
½ Zwiebel klein geschnitten
Öl, Salz, Pfeffer
ca. 200 ml Gemüsebrühe
¼ l Sahne

Zubereitung:

Die Zwiebel in etwas Öl anschwitzen und dann alle Zutaten in den Topf geben und etwa 10 min köcheln lassen – mit dem Pürierstab fein pürieren und je nach Bedarf Gemüsebrühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, und mit dem Löffel die Sahne unterrühren. Die gewürfelten Paprika in die fertige Suppe geben und servieren.

Deko:

Brotwürfel und Kresse.

***Guten Appetit wünschen Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***