

Bärlauchsuppe

*

Lachs im Teig

**

Feta-Crème mit Dörrpflaumen und Vieille Prune

Bärlauchsuppe

Für 4 Personen

Suppe

200 g Zwiebeln

hacken

200 g Lauch

50 g Sellerie

schneiden und in Erdnussöl mit den Zwiebeln anziehen

150 g Bärlauch

schneiden und leicht anziehen

3 dl Bouillon oder Gemüsefond

ablöschen

3 dl Rahm

dazu geben und ½ Stunde leicht köcheln

Die Suppe mixen und durchs Spitzsieb passieren

Salz, Pfeffer

abschmecken

Die Suppe mit geschlagenem Rahm verfeinern und servieren

Einlage

Gebratener Speck oder Rohschinkenchips



Lachs im Teig

Für 4 Personen

150 g frischer Spinat

dünsten, abtropfen und abkühlen lassen

1 grosse Schalotte oder Zwiebel

in Butter weich dünsten und abkühlen lassen

Spinat

gut ausdrücken und hacken

100 g Ricotta

30 g Parmesan gerieben

zum Spinat und den Zwiebeln geben und mischen

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Mischung abschmecken

Ca. 400 g Blätterteig

in acht gleich grosse Rechtecke schneiden (für oberer und unterer Teil)

4 Lachsfilets

jeweils auf ein Teigstück (unterer Teil) legen, würzen

Ricotta-Spinat-Masse gleichmässig auf das Lachsfilet verteilen

1 Ei verquirlt

um die Lachsfilet auf Teigstück aufpinseln

Jeweils ein Teigstück (oberer Teil) auf den Lachs legen und den Rand ringherum gut andrücken

Mit verquirltem Ei einpinseln

Ca. 25 Minuten in 200°C vorgeheiztem Backofen backen

Dazu passt eine weisse Sauce, Gemüse oder Reis

Feta-Crème mit Dörrpflaumen und Vieille Prune



Dessert für 4 Personen

80 g Dörrpflaumen ohne Stein

in kleine Würfel schneiden und in Vieille Prune (2 cl) einlegen

200 g Feta Käse

100 g Joghurt nature

2 EL Puderzucker

½ Zitrone (Saft)

im Mixer fein pürieren

1 dl Schlagrahm

schlagen und unter die Crème geben und die Pflaumen unterziehen

Mit Puderzucker und Vieille Prune abschmecken

In Schalen oder Gläser füllen und 2 Stunden kühlstellen