



ERDÄPFELRAHMSUPPE

FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL Olivenöl
- 3 Scheiben Hamburger Speck, geschnitten
(Vegetarier: einfach weglassen)
- 1 Zwiebel, geschält und klein geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, geschält und klein geschnitten
- 1 EL Butter
- 2 Erdäpfel (ca. 800 g), groß, mehlig, geschält und grob geschnitten
- ¾ l Gemüsefond
- 2 Lorbeerblätter
- ¼ l Schlagobers
- 1 TL Kümmel, gemahlen
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gerieben
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Basilikumzweig
- 3 Majoranzweige

ZUBEREITUNG

Einen Topf heiß werden lassen, das Olivenöl hineingeben und darin den Speck knusprig braten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mitrösten. Wenn sie eine schöne goldgelbe Farbe haben, Butter und Erdäpfel beifügen. Nun ständig rühren, damit nichts anbrennt. Gemüsefond und Lorbeerblätter hinzufügen und so lange kochen, bis die Erdäpfel weich sind. Lorbeerblätter und Speckscheiben herausnehmen und die Suppe pürieren. Schlagobers mit einem Schneebesen einrühren, mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern. Basilikum- und Majoranzweige für 10 Minuten in die Suppe legen, damit sich der Geschmack entfalten kann. Danach herausnehmen und die Suppe servieren.

TIPP Als Einlage empfehle ich Croûtons oder gebratene Speckwürfel.



GEBACKENE HENDLLEBER

MIT APFEL-LAVENDEL-KOMPOTT

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Hendlleber
- 12 EL Mehl, glatt
- 4 Eier, in einer Schüssel verquirt
- 8 EL Semmelbrösel
- 15 EL Butterschmalz oder Öl zum Herausbacken

FÜR DAS APFEL-LAVENDEL-KOMPOTT

- 50 g Kristallzucker
- ½ l Weißwein
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Scheibe Ingwer, 1 cm dick
- ½ l Apfelsaft
- 2 Zitronen, nur der Saft
- 4 EL Honig
- 3 Äpfel, geschält, entkernt und geachtelt
- 1 EL Lavendelblüten

ZUBEREITUNG

Den Kristallzucker in einen Topf geben und karamellisieren. Mit Weißwein aufgießen und auf die Hälfte reduzieren. Nelken, Zimtstange und Ingwerscheibe hineingeben und mit dem Apfelsaft auffüllen. 10 Minuten kochen lassen. Den Zitronensaft und den Honig hinzugießen, nochmals aufkochen und die Apfelspalten hineingeben. Noch einmal aufkochen, mit Backpapier abdecken – direkt auf die Flüssigkeit geben – und kalt stellen.

Die Hendlleber mit einem Küchentuch putzen, die Adern herausziehen – geht ganz einfach – und panieren, also zuerst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wälzen. Die Leber vor dem Panieren ja nicht salzen, sie wird sonst hart und zäh. Beidseitig in heißem Fett herausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn das Kompott kalt ist, die Lavendelblüten hineingeben und mit der gebackenen Hendlleber servieren.

TIPP *Lavendelblüten am besten frisch aus dem eigenen Garten holen oder im Bio-Laden besorgen.*



TOPFENSCHMARRN

MIT MINZ-ZUCKER UND HEIDELBEEREN

TOPFENSCHMARRN

FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Topfen
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Staubzucker
- 1 EL Vanillezucker
- ½ Zitrone, unbehandelt, Saft und Schale
- 5 EL Milch
- 5 EL Mehl, glatt
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 7 EL Kristallzucker
- 2 EL Butter
- 125 g Heidelbeeren
- Staubzucker zum Bestreuen (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Topfen, Sauerrahm, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Milch und Mehl gut verrühren. Das Eigelb unterrühren.

In einer zweiten Schüssel das Eiweiß halb schlagen, etwas Salz dazugeben und 5 EL Kristallzucker während des Aufschlagens langsam einrinnen lassen und so den Schnee fest aufschlagen. Den Schnee unter die Masse heben. Eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen, die Butter hineingeben und die Masse hinzufügen. Kurz anbacken und mit den Heidelbeeren bestreuen. Für ca. 15 Minuten ins Rohr geben. Herausnehmen und mit 2 Gabeln zerreißen. Mit 2 EL Kristallzucker bestreuen und zum Karamellisieren nochmals ganz oben ins Rohr geben. Aus dem Rohr nehmen und die Zitronenschale darüber reiben. Eventuell mit Staubzucker bestreuen und mit dem Minz-Zucker servieren.

MINZ-ZUCKER

FÜR 4 PERSONEN

- 5 EL Kristallzucker
- 15 Minzblätter, grob gezupft

ZUBEREITUNG

Zucker und Minze in einen Mörser geben und gut verrühren, bis dieser tolle Zucker entsteht. Die ganze Küche wird herrlich nach Minze duften.

