

lauwarmes avocado-creme-supperl mit minz-pesto-crostini

*spinat-bergkäse-knöderl mit topinambur-creme und -chips
mousse au chocolat*

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

3 ganz reife Avocados
1 EL Zitronensaft
1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Chilipulver
1 Prise Kurkuma
500 ml warmen Gemüsefond
Salz

Die Avocados von Schale und Kern befreien und mit allen übrigen Zutaten fein pürieren. Eventuell nicht gleich den ganzen Gemüsefond begeben, damit die Suppe nicht zu flüssig wird.

1 Bund Minze (nur Blättchen)
1 Bund Rucola
1 EL Zitronensaft
1 Zitrone, Schale
70 g Cashews, geröstet
2 EL Parmesan, gerieben

Die Zutaten für das Pesto vermischen und im Mörser oder in der Küchenmaschine zu einer feinen Pasta verarbeiten. Diese dann auf die Brotscheiben geben und im Ofen knusprig backen.

4 Scheiben Weißbrot



lauwarmes avocado-creme-supperl mit minz-pesto-crostini

spinat-bergkäse-knöderl

mousse au chocolat

Den Spinat von den großen Stielen befreien, grob hacken. Die Zwiebel fein würfeln, in der Butter anschwitzen, dann den Blattspinat zugeben und rühren, bis er zusammenfällt. Eventuell in ein Sieb geben, damit das überschüssige Wasser vom Spinat abtropfen kann. Mit den restlichen Knödelzutaten vermischen und 1 Stunde kühl rasten lassen. Dann Knödel formen und in gesalzenem Wasser 20 Minuten leicht köchelnd garziehen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln, in der Butter-Öl-Mischung anschwitzen, in kleine Würfel geschnittenen Topinambur begeben, kurz mit anbraten, bis er aromatisch riecht, mit etwas Wasser aufgießen und alles weichköcheln. Schlagobers und Gewürze begeben und pürieren.

Den Topinambur mit dem Sparschäler o.ä. in ganz feine Scheibchen hobeln, im heißen Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann mit Salz bestreuen und gleich servieren.

500 g Blattspinat, gewaschen
1 Zwiebel, geschält
500 g Semmelwürfel
300 ml lauwarme Milch
80 g Butter

mit topinambur-creme und -chips

3 Eier
Pfeffer, Salz,
Muskatnuss, gerieben
180 g würziger Bergkäse, fein gerieben

1 Zwiebel, geschält
3 EL Butter
1 EL Olivenöl
400 g Topinambur, gewaschen
100 ml Schlagobers
Salz, Muskat, Pfeffer

3 große Stück Topinambur
400 ml Öl zum Frittieren
Salz



*lauwarmes avocado-creme-supperl mit minz-pesto-crostini
spinat-bergkäse-knöderl mit topinambur-creme und -chips*

mousse au chocolat

330 g Zartbitterschokolade
½ TL Vanillezucker
8 Eier, getrennt
85 g Staubzucker
250 ml Schlagobers

Schokolade in einer Metallschüssel im Wasserbad schmelzen (möglichst, sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Schüssel vom Wasserbad wegnehmen, damit sie nicht zu heiß wird).

Die Eidotter samt Vanillezucker mit dem Elektromixer ganz hell und cremig aufschlagen (ja, das erfordert Geduld!).

Eiweiß mit Zucker steifschlagen. Schlagobers ebenfalls steifschlagen.

Zuerst die Schokolade vorsichtig mit der Eidotter-Creme mischen, dann Eiweiß und schlussendlich Schlagobers unterheben. Gleich 3 Stunden kühlstellen.

Nun entweder mit einem nassen (kaltes Wasser) Esslöffel oder einem Eiscreme-Portionierer Nocken abstechen.

variante: wasabi-mousse-au-chocolat

1 TL Wasabipulver
2 EL kaltes Wasser

Beides miteinander vermischen und nach der Eidotter-Creme dem Mousse zufügen. Eventuell zuerst etwas niedriger dosieren, da nicht jedes Wasabi-Pulver gleich scharf ausfällt...

variante: weißes cardamom-mousse-au-chocolat

statt dunkler weiße
Schokolade verwenden
½ TL Cardamompulver

wie oben verfahren, das Cardamom ebenfalls nach Zugabe der Eidotter-Creme unterheben.

Zu Mousse au chocolat passen sehr gut eingelegte Ingwerbirnen (geschälte und in Scheiben geschnittene Birnen in etwas Weißwein-Zuckerwasser legen, 1 TL geriebenen Ingwer und 1 EL Zitronensaft dazugeben, aufkochen, dann gleich abfüllen und verschlossen 1–2 Tage durchziehen lassen). Oder frische Kirschen. Oder Ananas.