

Unser Küchenchef empfiehlt:

Pasta mit Pfifferlingen, Salbei und Schweinefilet

Zutaten für 4 Portionen:

400 g kleine Pfifferlinge
250 ml Sahne
300 g Tagliatelle (schmale Bandnudeln)
100 g durchwachsener Speck
400 g Schweinefilet
4 Knoblauchzehen
1 Hand voll fr. Salbeiblätter
Olivenöl, Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Pfifferlinge putzen, kurz waschen. Die Sahne bei mittlerer Hitze 5 min. einkochen, warm stellen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Das Schweinefilet waschen, parieren und in 4 schöne Medaillons schneiden. Diese im heißen Öl von beiden Seiten knusprig anbraten, mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen, warm stellen.

Den Speck fein würfeln und im Öl bei schwacher Hitze langsam knusprig braten. Den Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden, große Salbeiblätter längs halbieren. Die Speckwürfel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dann den Knoblauch und die Salbeiblätter hellbraun rösten, herausnehmen und ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Fett stärker erhitzen und die Pfifferlinge darin kurz anbraten, salzen, pfeffern. Sahne zugießen und 2 min. leicht einkochen.

Die Nudeln abgießen, etwas abtropfen lassen, gleich in der Pfanne mit den Pfifferlingen mischen, mit den Schinkenwürfeln, Knoblauch und Salbeiblättchen bestreuen und die Medaillons dekorativ darauf anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Beeren-Schmand-Creme

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Heidelbeeren
100 g Zucker
1 Tl Speisestärke
5 Blätter weiße Gelatine
150 g Schlagsahne
250 g Schmand
1/2 Tl Zimt

Zubereitung:

Heidelbeeren verlesen und mit 80 g Zucker und 2 El Wasser zugedeckt aufkochen. Bei milder Hitze 5 Min. kochen lassen. Speisestärke und 2 El kaltes Wasser verrühren. Unter Rühren zu den Heidelbeeren geben und aufkochen. Kompott auf 4 Schälchen (à 150 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagsahne steif schlagen und kalt stellen. Schmand, 20 g Zucker und Zimt verrühren. Gelatine aus dem Wasser nehmen und tropfnass in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen. Unter Rühren zum Schmand geben und gut verrühren. Sahne unterheben und alles auf das Heidelbeerkompott geben. Abgedeckt mind. 6 Std. kalt stellen. Creme am Schälchenrand mit einem Messer lösen, Schälchen kurz in heißes Wasser stellen und die Schmand-Creme auf kleine Teller stürzen.

Wir wünschen guten Appetit!