

REZEPTBOOKLET

Vorspeise: Camembert im Teigmantel

Zutaten für 4 Portionen

- 125g Teebutter
- 3 Pkg. Strudelteig
- 3 Stück Camembert
- 250g Himbeeren
- 3 El Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer
- Minze



Die Zubereitung:

Schmelzen Sie die Teebutter bei mittlerer Hitze. Strudelteig ausbreiten und in vier gleich große Teile schneiden, mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Käse vierteln. Teigblätter mit Käse befüllen und zu einem Päckchen zusammenbinden. Mit der restlichen Teebutter bepinseln und bei 180 Grad 14 Minuten goldbraun backen.

Suppe: Zwiebelsuppe mit Bergkäse verfeinert und Käsebaguette

Zutaten für 4 Portionen

- 125g Teebutter
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Schlagobers
- 1 Baguette
- 250g Bergkäse



Die Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden, in der zerlassenen Butter braun dünsten und mit Schlagobers und Gewürzen aufgießen. Anschließend mit dem Bergkäse verfeinern. Baguette schneiden und mit Käse bestreuen und im Ofen überbacken.

Hauptspeise: Schweinskareerollen gefüllt mit Emmentaler, Speck serviert mit Spargel, Kartoffeln und Fenchel.

Zutaten für 4 Portionen

- 6 Schweinskaree
- 4 scheiben Emmentaler
- 4 scheiben Speck
- Festkochende Kartoffeln
- Grüner Spargel
- Fenchel
- Gewürze
- Obers



Die Zubereitung:

Das Schweinskaree mit dem Emmentaler und Speck füllen und scharf anbraten anschließend in der Pfanne im Ofen weichdünsten lassen. Kartoffeln kochen und schälen und mit Butter und Gewürzen anbraten. Spargel blanchieren und mit Zucker und Salz glacieren. Den Fenchel blättrig schneiden und mit Butter Zucker und Salz anrösten.

Aus dem bratenrückstand der Pfanne eine soße ziehen mit Obers und Gewürzen wie Salz und Pfeffer.

Dessert: Erdbeerknödel mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Portionen:

- Für den Teig:
 - 300g Ziegenfrischkäse
 - 100g griffiges Mehl
 - 30g Teebutter
 - 60g Gries
 - 2 Eier
- Für die Fülle:
 - 8 Erdbeeren
 - 8 Stück Zuckerwürfel
 - 90 g Teebutter
 - 150g Semmelbrösel
 - Staubzucker



Die Zubereitung:

Vermengen Sie die weiche Teebutter mit dem zerdrückten, aufgerührten Ziegenfrischkäse. Kneten sie die das Teebutter Käse Gemisch mit den restlichen zutaten zu einem glatten teig vermengen. Im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Teebutter in einer heißen Pfanne schmelzen, Brösel dazu geben und goldbraun rösten lassen. Knödel Formen und mit Erdbeeren und Zucker füllen. Knödel für 12-15 Minuten kochen lassen. Die Knödel herausheben und mit den bröseln vermengen.