Hummercremesuppe

<u>Für 4 Portionen:</u>

3 Schalotten (oder eine mittel große Zwiebel)

20 gr Butter

50 gr Weißwein

1 Glas Fischfond

150 gr Sahne

1/4 TL Salz

50 gr Hummersuppenpaste

<u>Zubereitung mit dem Thermomix :</u>

1. Schalotten in das laufende Messer fallen lassen ***3 Sek. / Stufe 5***

2. Butter zugeben und ***3 Min. / Varoma / Stufe 1*** dünsten

3. Den Weißwein zugeben und ***4 Min. / 100°C / Stufe 1*** köcheln lassen

4. Fischfond, Sahne und Salz zugeben und ***8 Min. / 100°C / Stufe 2*** ohne Messbecher weiterkochen lassen. Als Spritzschutz den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen.

5. Die Hummersuppenpaste zugeben und nochmals ***10 Min. / 100°C / Stufe 2*** ohne Messbecher weiterkochen lassen.

6. Anschließend ***15 Sek. / Stufe 8*** pürieren.

MESSBECHER VORHER WIEDER AUFSETZEN !!!

Nach Belieben abschmecken und (evtl. mit gebratenen Garnelen-Spießen und Baguette) heiß servieren.

Ohne Thermomix läßt sich diese Suppe natürlich auch in einem Topf zubereiten.

Quelle : Rezeptwelt

Rezept drucken : Hummercremesuppe

Bandnudeln mit Lachs und Frühlingszwiebeln in Weißweinsauce

Dieses Gericht ist schnell zubereitet und auch für Gäste gut geeignet.

Für ca. 4 Portionen :

4 kleine Lachsfilets, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten

1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, weiß und grün getrennt

200 ml trockenen Weißwein

400 ml Sahne

2 TL gekörnte Brühe

1/2 Zitrone, den Saft davon

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

etwas Butterschmalz

rosa Pfefferbeeren

500 gr Bandnudeln

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln andünsten. Die Fischwürfel dazugeben und anbraten.

Mit Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Sahne aufgießen und wieder etwas reduzieren lassen.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln unterheben.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln nach Packungsanleitung bißfest garen.

Nudeln und Sauce zusammen anrichten und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.

Tipp :

Ich habe immer tiefgefrorene Lachsfilets vorrätig, die ich auch gefroren in Würfel schneide und die Pfanne gebe.

Putengeschnetzeltes in Weißwein-Rahm-Sauce

Im Handumdrehen steht dieses leckere Gericht fix und fertig auf dem Tisch.

Für ca. 4 Portionen :

500 gr Putenbrust, in mundgerechte Würfel geschnitten

3 – 4 Frühlingswiebeln, in Ringe geschnitten, grün und weiß getrennt

1 EL Mehl

1 guten Schuß Weißwein

2 TL gekörnte Brühe

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer, einige Spritzer Zitronensaft

etwas Butterschmalz

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln andünsten. Die Putenwürfel dazugeben und anbraten. Salzen und pfeffern.

Das Mehl darüber stäuben. Mit Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe zufügen und gut verrühren. Etwas einkochen lassen.

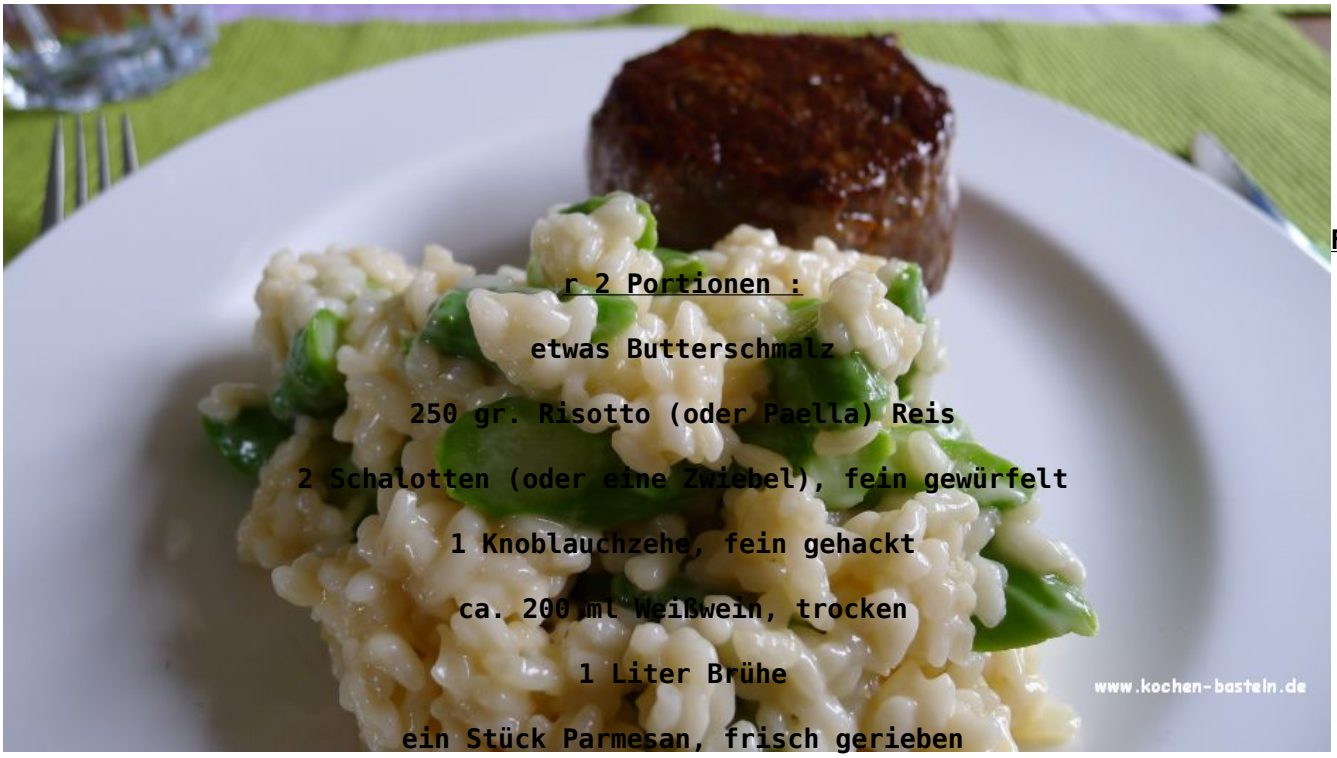
Sahne angießen und wieder etwas einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In der Zwischenzeit lassen sich schon die Beilagen zubereiten. Bei uns gab es Nudeln und Salat.

Risotto mit grünem Spargel

Das Grundrezept für Risotto habe ich im Laufe der Jahre auf unseren Geschmack abgestimmt. Durch das Hinzufügen von weiteren Zutaten ergibt sich immer wieder ein neues Gericht.



Für 2 Portionen :

etwas Butterschmalz

250 gr. Risotto (oder Paella) Reis

2 Schalotten (oder eine Zwiebel), fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

ca. 200 ml Weißwein, trocken

1 Liter Brühe

ein Stück Parmesan, frisch gerieben

ein Stück Butter

_____

1 Bund grünen Spargel, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten

Grundrezept:

Brühe (z.B. Wasser mit 4 TL gekörnte Brühe aufkochen lassen) in einem kleinem Topf erwärmen und warm halten.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen lassen. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig werden lassen.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Etwas heiße Brühe nachfüllen und wieder einkochen lassen. Sobald die Flüssigkeit

verkocht ist wieder etwas nachfüllen. Dabei wird das Risotto immer wieder umgerührt.

Der Vorgang wird so lange wiederholt, bis der Reis bißfest gegart ist.
Wahrscheinlich wird etwas Brühe übrigbleiben.

Dann den frisch gerieben Parmesan Eßlöffelweise unterheben. Zwischendurch abschmecken, damit es nicht zu salzig wird.

Butterstückchen unterrühren bis das Risotto eine sämige Konsistenz hat.

---

variable Zutaten :

Eine große Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen.

In der Zwischenzeit die Spargelstreifen in kochendes Salzwasser geben und ca. 1 – 2 Minuten blanchieren.Spargel sollte bißfest bleiben.

Anschließend in einem Sieb abgießen und sofort in das Eiswasser stellen zum Abschrecken. Herausnehmen.

Risotto mit den abgetropften Spargelstücken vermischen und sofort servieren.

Ich könnte als Hauptmahlzeit nur Risotto essen. Falls gewünscht passt aber auch ein gutes Stück Fleisch dazu.

TIPP :

Für ein Safranrisotto löse ich in der Brühe gemahlenen Safran auf und gebe auch noch Safranfäden dazu.

Für ein Pilzrisotto werden die Pilze in Scheiben geschnitten und in einer anderen Pfanne angebraten.

Für ein Kräuterrisotto einfach frisch gehackte Lieblingskräuter (z.B. Salbei) in etwas flüssiger Butter erwärmen.

Jägersauce

Diese würzige, leckere Sauce passt sehr gut zu Schnitzel, Braten, Steak und Co.

Für 2 – 3 Portionen :

etwas Butterschmalz zum Anbraten

3 Schalotten (oder eine große Zwiebel), ein kleine Würfel geschnitten

400 gr. frische Champignons, in Scheiben geschnitten

2 EL Tomatenmark

1 EL Mehl, instant

250 ml Weißwein, trocken

200 ml Sahne

1 EL Sojasauce

2 EL glatte Petersilie, fein gehackt

2 TL gekörnte Brühe

Salz, Pfeffer

Die Schalottenwürfel in Butterschmalz anschwitzen. Champignons zufügen. Unter Rühren anbraten.

Ein „Loch“ in der Mitte machen. Das Tomatenmark darin anrösten und anschließend gut mit den Pilzen vermengen. Mit Mehl bestäuben und etwas bräunen lassen.

Mit Weißwein ablöschen. Gekörnte Brühe einrühen. Etwas reduzieren lassen.

Sahne angießen. Alles etwas dicklich einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

Vor dem Servieren die Petersilie unterrühren.

Quelle : chefkoch

Filettopf

Ein Gericht, das am Vortag zubereitet werden sollte – dann schmeckt es besonders gut !

Fü

r 4 – 5 Portionen :

1 kg Schweinefilet

100 gr Katenschinken, in sehr kleine Würfel geschnitten (gibt es bereits fertig abgepackt)

2 m.-große Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe

500 gr frische Champignons, in Scheiben geschnitten

250 ml trockenen Weißwein

2 geh. TL gekörnte Brühe

150 gr Creme fraiche

200 ml Sahne

1 geh. TL Senf

1 geh. EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert

1 Bund glatte Petersilie, nur die Blätter klein gehackt

Butterschmalz, Salz, Pfeffer,

1 Prise Zucker

Butterschmalz in einem kleinen Bräter zerlassen.

Das Filet waschen, trocknen, salzen, pfeffern und von allen Seiten kräftig anbraten. Es sollte innen noch rosa bleiben.

Filet herausnehmen und auf einem Teller auskühlen lassen. Den Fleischsaft dabei unbedingt auffangen.

Im Bratenfett den Speck und die Zwiebeln anbraten, Champignons dazugeben.

Alles etwas zur Seite schieben und ein Loch in die Mitte machen. Das Tomatenmark dort hineingeben und anrösten lassen. Anschließend alles gut miteinander vermengen.

Mit dem Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren. Etwas einkochen lassen.

Creme fraiche, Sahne und ausgetretenen Fleischsaft unterrühren.

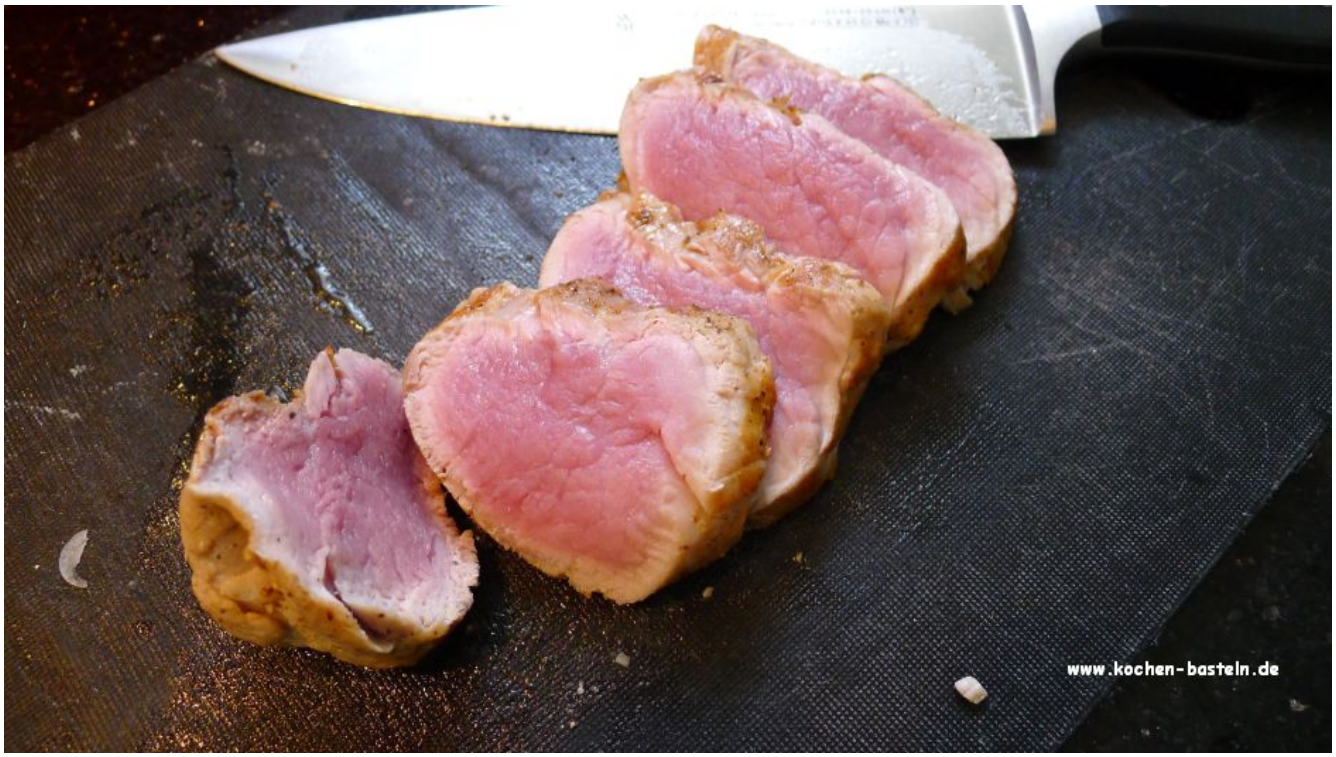
Mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Etwas köcheln lassen. Temperatur abschalten.

Knoblauch pressen und einrühren.

Das Filet in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden.

Filet in die Sauce geben und alles abkühlen lassen.



Das Gericht am nächsten Tag nur noch erwärmen – nicht kochen lassen.

So bleibt das Fleisch zart.

Die gehackte Petersilie unterrühren. Evtl. nochmals abschmecken.

Dazu schmecken Spätzle und Salat.

Es läßt sich auch sehr gut einfrieren. Idealerweise sollte es dann am Vortag langsam im Kühlschrank auftauen, damit es nur erwärmt werden braucht.

Da sich dieses Gericht auch für viele Portionen eignet ist es auch partytauglich.

Quelle : http://www.chefkoch.de/rezepte/1342761239096947/Filettopf.html

---

Rahm-Pilze mit viel Knoblauch

Wer nicht so ein ausgesprochener Knoblauch-Fan ist, sollte ihn entweder ganz weglassen oder vielleicht nur eine Zehe (kleingehackt) mit den Zwiebeln andünsten !

<u>Für ca. 2 – 3 Portionen :</u>

1 m. Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten

500 gr. braune Champignons, in Scheiben geschnitten

ca. 100 ml trockenen Weißwein

2 TL gekörnte Brühe

1 EL Creme fraiche

1 Becher (150gr) saure Sahne

1 Prise braunen Zucker

Salz, Pfeffer

Knoblauch nach Belieben, frische glatte Petersilie

ein Stückchen Parmesan

Die Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl andünsten.

Die Pilze dazugeben und anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die gekörnte Brühe darin auflösen lassen.

Creme fraiche und saure Sahne unterrühren und solange köcheln lassen, bis es sämig ist.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauch (gepresst) abschmecken.

Petersilie hacken, Parmesan frisch reiben.

Schmeckt gut zu Nudeln und grünem Salat.

Guten Appetit !