

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Kräuterschaumsuppe mit Kartoffeln



Lecker 25 Min.

Zutaten für 4 Person

300 g Möhre
400 g Kartoffel
800 ml Gemüsebrühe (instant)
1 Bund Schnittlauch
16 Stiele Petersilie
16 Stiele Kerbel
Salz / Pfeffer
20 EL Milch



Zubereitung :

Möhre und Kartoffel schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Gemüsebrühe aufkochen. Gemüse dazugeben, erneut aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln. Kräuter waschen, trocken schütteln.

Schnittlauch, bis auf etwas zum Garnieren, in Röllchen schneiden. Petersilien- und Kerbelblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Kräuter zur Brühe geben, alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch aufkochen und mit einem Schneebesen schaumig rühren. Suppe anrichten und Milchschaum vorsichtig dazugeben und mit Schnittlauch garnieren.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Gratinierte Minutensteaks in Frischkäse-Soße mit Frühlingsgemüse

35 Min.



Zutaten für 4 Personen

350 g Möhren
2 Kohlrabis (à ca. 250 g)
250 g Zuckerschoten
Salz
1 Bio-Zitrone
5-6 Stiele Kerbel
20 g Panko (japanische Brotflocken)
2 EL Butter
8 Schweine Minutensteaks (à ca. 60 g)
4 EL Öl
1 Zwiebel
2 EL Mehl
50 ml trockener Weißwein
350 ml Gemüsebrühe
150 g Frischkäse mit Kräutern

Zubereitung :

Möhren und Kohlrabis schälen. Möhren in Scheiben schneiden.

Kohlrabis halbieren und in Scheiben schneiden.

Zuckerschoten putzen, waschen und abtropfen lassen.

Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen.

Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und Hälfte der Schale fein ab Raspeln.

Rest anderweitig verwenden. Kerbel waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Mit Zitronenschale, Panko und 1 EL Butter mischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen. Fleisch trocken tupfen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen.

Steaks darin von jeder Seite 1–2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter im Bratfett schmelzen.

Zwiebel darin glasig dünsten. Mehl darüber stäuben.

Mit Wein und Brühe aufgießen, unter Rühren aufkochen lassen. Frischkäse einrühren.

Gemüse zugeben, aufkochen lassen und in eine Auflaufform (ca. 16 x 25 cm) geben. Darauf Minutensteaks und Panko Brösel verteilen.

Auf der Grillstufe des Backofens ca. 5 Minuten goldbraun gratinieren.

Aus dem Ofen nehmen und mit restlichem Kerbel garnieren.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Zimt-Haselnuss-Mousse

 **Lecker** 25 Min.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 EL Speisestärke
- ½ TL Zimt
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 200 ml Milch
- 100 g Schlagsahne
- 1 Packung "Festtags-Mousse" (Zimt-Haselnuss-Geschmack)
- Sahnetuff zum Verzieren
- Dessert-Dekor zum Verzieren
- Sahnetuff, Dessert-Dekor und Borkenschokolade zum Verzieren



Zubereitung :

- Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.
- 2 Esslöffel Saft und Speisestärke glattrühren.
- Restlichen Saft aufkochen. Mit Zimt und Vanillin-Zucker abschmecken.
- Speisestärke unter ständigem Rühren zufügen, nochmals aufkochen.
- Kirschen unterheben. In Portionsgläser füllen und abkühlen lassen.
- Inzwischen Milch, Sahne und Cremepulver in einen hohen Rührbecher geben und 3 Minuten mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen.
- Auf den Kirschen verteilen und nochmals ca. 1/4 Stunde kaltstellen.
- Kurz vor dem Servieren mit Sahnetuff,
Dessert-Dekor und Borkenschokolade verzieren

