

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Kräuter-Süppchen

30 Min.

Zutaten 4 Personen

500 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 EL Butter oder Margarine
50 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
½ Kerbel
5 Stiele Petersilie
5 Stiele Dill
3–4 Stiel(e) Minze
Salz / Pfeffer / geriebene Muskatnuss
125 g Schmand
Saft von ½ Zitrone
4 TL Olivenöl
Rote Beete-Kresse zum Garnieren
grober Pfeffer zum Bestreuen



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden.

Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln.

Fett in einem Topf schmelzen.

Zwiebel und Knoblauch darin unter Rühren glasig dünsten.

Kartoffeln zugeben, kurz mitdünsten.

Mit Wein ablöschen. Aufkochen lassen.

Brühe und Sahne zugießen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Kräuter waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.

Etwas Kerbel zum Garnieren beiseitelegen.

Kräuter zur Suppe geben, Suppe fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schmand und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe in Schalen anrichten, Zitronen Schmand darauf verteilen, mit Kresse und Kerbel garnieren.

Mit je 1 TL Olivenöl beträufeln und mit grobem Pfeffer bestreuen.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Gebackene Hähnchen-Rouladen mit Spinat-Mozzarella-Füllung

75 Min.

Zutaten 4 Personen

2 Zwiebeln
4–6 Knoblauch
6 - 7 EL + 100 ml Olivenöl
400 g tiefgefrorener Blattspinat
Salz / Pfeffer / geriebene Muskatnuss
2 Packungen (à 125 g) Mozzarellakäse
3 Hähnchenfilets (à ca. 175 g)
150 g geriebener Parmesan
2 Eier (Gr. M)
75 g Semmelbrösel
1 EL Tomatenmark
1 Dose (425 ml) stückige Tomaten
Edelsüßpaprika
1 Prise Zucker
150 g Bärlauch
30 g Pinienkerne



Zubereitung :

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Ca. die Hälfte der Zwiebeln und ca. 1/3 des Knoblauchs darin andünsten.

Spinat zufügen, mit 125 ml Wasser ablöschen, aufkochen und 8–10 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze garen, dabei mehrmals umrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In ein Sieb gießen, gut abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Mit dem Handrücken leicht ausdrücken.

Eine Mozzarellakugel abtropfen lassen und sehr fein würfeln.

Fleisch waschen, trocken tupfen.

Längs halbieren und zwischen zwei Lagen Folie flachklopfen.

Fleisch nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat, Mozzarellawürfeln und 50 g Parmesan vermengen.

Gleichmäßig auf das Fleisch verteilen.

Eng zu einer Roulade aufrollen, mit Holzspießchen feststecken.

Weiter auf der Rückseite



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel, 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer in einem tiefen Teller mischen.

Rouladen erst in Ei, dann in Semmelbröseln wenden.

3–4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Rouladen darin bei schwacher bis mittlerer Hitze anbraten, herausnehmen und in eine ofenfeste Auflaufform geben.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C ca. 20 Minuten backen.

Inzwischen 1 EL Öl in einem Topf erhitzen.

Restliche Zwiebeln und ca. 1/3 Knoblauch darin andünsten.

Tomatenmark zufügen, anschwitzen und mit Tomaten ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker würzen, aufkochen und 6–8 Minuten köcheln lassen.

Für das Pesto Bärlauch waschen und trocken schütteln. Stiele entfernen.

Bärlauch, Pinienkerne, restlichen Knoblauch und übrigen Parmesan in einen hohen Rührbecher geben und fein pürieren, dabei 100 ml Öl einlaufen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatensoße über die Rouladen geben und bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten weiterbacken. Restlichen Mozzarella abtropfen lassen und in 6 Scheiben schneiden.

Mozzarellascheiben ca. 5 Minuten vor Backzeitende auf die Rouladen legen.

Zu Ende backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit je einem Klecks Pesto auf den Rouladen anrichten.

Restliches Pesto dazu reichen.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Karamellbirnen mit Vanille Eis

Zutaten: 4 Personen

1 Bio-Orange

200 g Honig

100 ml Dessertwein (ersatzweise Apfelsaft)

2 EL Zitronensaft

4 Birnen (z. B. Williams Christ)



Zubereitung:

Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Orange auspressen.

Honig im weiten Topf bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten köcheln, bis er etwas karamellisiert.

Dessertwein, Zitronensaft, Orangensaft und -schale zugießen (Vorsicht, kann spritzen!) und 2–3 Minuten leicht sirupartig einköcheln.

Birnen schälen, längs halbieren und mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel die Kerngehäuse entfernen.

Birnen in den Karamell geben und unter Wenden 5–8 Minuten dünsten.

Die warmen Birnen mit dem Karamellsirup anrichten.

Dazu schmeckt ein oder Walnusseis.

