

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Kartoffelsuppe mit Haselnüssen und Paprika

Zutaten: Für 4 Portionen

500 g Kartoffeln (mehligkochend; z.B. Bintje)

60 g Zwiebeln

20 g Butter

600 ml Milch

Salz / Pfeffer

20 g Haselnusskerne

Zucker

1 rote Paprikaschote

1 TI Bio-Zitronenschale (fein abgerieben)

250 ml Schlagsahne

4 TI Haselnussöl



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 1 Minute unter Rühren glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und weitere 2 Minuten dünsten. Milch und 400 ml Wasser zugießen, aufkochen, mit Salz würzen und halb zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren.
2. Inzwischen Haselnüsse in einer kleinen ofenfesten Pfanne mit 1 TI Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 14-16 Minuten rösten. Herausnehmen und auf einem flachen Teller abkühlen lassen. Abgekühlte Haselnüsse im Blitzhacker mittelfein zermahlen.
3. Paprika waschen, putzen, vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unterm vorgeheizten Backofengrill auf der obersten Schiene bei 240 Grad ca. 8 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika herausnehmen und mit einem feuchten Küchentuch 10 Minuten abdecken, dann häuten und fein würfeln. In einer Schüssel Paprika, Zitronenschale und Nüsse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. 150 ml Sahne in die Suppe geben und 1-mal aufkochen. Suppe mit dem Schneidstab pürieren, durch ein feines Sieb gießen und stark durchdrücken.
5. Vor dem Servieren restliche Sahne halb steif schlagen, in die heiße Suppe rühren. Etwas Paprika-Haselnuss in vorgewärmte tiefe Teller geben, mit Suppe auffüllen, mit etwas Haselnussöl beträufeln und servieren.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Lachs auf Gorgonzola-Spinat

Zutaten: Für 2 Portionen

- 1 Bio-Zitrone
- 2 El Sesamsaat
- 4 El Semmelbrösel
- Salz / Pfeffer
- 1/2 Tl Thymian (getrocknet)
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 300 g Blattspinat (TK; aufgetaut)
- 3 El Öl
- 1 Tl Mehl
- 200 ml Milch
- 100 g Gorgonzola (cremig)
- 2 St. Lachsfilet (tiefgekühlt; à 160 g; aufgetaut)



Zubereitung

- 2 Tl Zitronenschale fein abreiben. Mit Sesamsaat, Semmelbröseln, 1 Prise Salz, Pfeffer und Thymian mischen.
Butter zugeben und mit den Fingern gründlich verkneten. Kaltstellen.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).
Zwiebel würfeln. Spinat kräftig ausdrücken.
- Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Spinat zugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben. Milch zugeben und kurz aufkochen.
Die Hälfte vom Gorgonzola zugeben und erwärmen, bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in eine Auflaufform (28 x 18 cm) geben.
- Lachsstücke rundum salzen und auf den Spinat setzen. Brösel Kruste darauf verteilen, übrigen Gorgonzola darum herum verteilen. Im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene 15 Min. überbacken.
- Zitrone in Spalten schneiden und zum Lachs servieren. Dazu passt Baguette.



Petersilienkartoffeln

Einfach, aber unglaublich lecker! mit feiner
Zitronenbutter servierten

Zutaten 4 Portionen

- 800 g Kartoffel, festkochend
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit ausreichend leicht gesalzenem Wasser 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze garkochen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale abreiben.

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Petersilie und Zitronenabrieb zugeben und verrühren. Buttermischung vom Herd ziehen.

Kartoffeln abgießen und mit der Buttermischung und einer kräftigen Prise Salz vermengen.



Mandarinen-Muffins

Zutaten für 12 Stück

140 g Zucker
200 g weiche Butter
4 Eier, zimmerwarm
200 g Mehl
7 g Backpulver
Saft einer Mandarine oder etwas Milch
etwas Vanillearoma
etwas Orangenabrieb
3 Prisen Salz
250 g Mandarinen aus der Dose oder frische Mandarinen



Zutaten Topping

200 g Schmand oder Crème fraîche
200 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
30 g Zucker oder nach Geschmack etwas mehr
optional Orangenabrieb/Vanille
optional als Deko: Mandarinen und Minzblatt

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Mulden eines Muffin Blechs mit Papierförmchen auslegen oder die Mulden fetten und mehlieren.
Die Butter mit Zucker, Salz, Vanille, Orangenabrieb schaumig schlagen.
Eier nach und nach zugeben und ebenfalls verrühren.
Mehl und Backpulver vermischen. Das Mehl zum Butter-Zuckergemisch geben.
Zum Schluss Mandarinsaft oder etwas Milch zugeben.
Die Mandarinen abtropfen lassen und dann vorsichtig unter den Teig heben.
Einige Mandarinen für die Dekoration zur Seite legen.
Den Teig mithilfe eines Eisportionierers oder zwei Esslöffeln portionieren und in die Muffin Mulden geben und für 17-15 Minuten backen.

Für die Creme

Schmand glattrühren und die geschlagene Sahne und Zucker unterheben.
Nach Geschmack gegebenenfalls mit etwas mehr Zucker abschmecken.
Die Creme, wenn gewünscht, mit Orangenabrieb und Vanille abschmecken.
Das Topping auf die komplett abgekühlten Muffins mithilfe eines Spritzbeutels oder Löffels geben. Die Muffins mit Mandarinen und Minzblatt dekorieren.

