

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Vogerlsalat mit Erdbeeren auf Blauschimmel-Joghurt-Dressing

Zutaten für 4 Portionen

500	g	Erdbeeren
250	g	Vogerlsalat
100	g	Blauschimmelkäse



Zutaten für das Dressing

1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	EL	Honig
1	Schuss	Zitronensaft
200	g	Joghurt, mager
1	EL	Crème Fraiche
1	Stk	Knoblauchzehen
1	TL	Öl
2	EL	Buttermilch

15 min. Gesamtzeit 15 min. Zubereitungszeit

Zubereitung

1. Geben Sie Joghurt, Creme fraiche, Zitronensaft, Öl, Buttermilch, Honig und etwa 1 EL des Blauschimmelkäse in einen Becher und verrühren Sie alles gut.
2. Zerdrücken Sie die Knoblauchzehe und geben Sie sie hinzu. Schmecken Sie nun das Dressing mit Salz und Pfeffer ab.
3. Vierteln Sie die Erdbeeren und würfeln Sie den restlichen Blauschimmelkäse. Geben Sie anschließend die Erdbeer- und Blauschimmelstücke zum Vogerlsalat und vermengen Sie alles vorsichtig.
4. Richten Sie den Salat auf Tellern an und verteilen Sie das Dressing darüber.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Spargelragout - das beste Rezept

45 Min.

Zutaten 4 Personen

400 g neue Kartoffeln
Salz / Pfeffer
4 Möhren
200 g tiefgefrorene Erbsen
je 1 Bund (à 500 g) weißer und grüner Spargel
200 g Champignons
50 g Butter
30 g Mehl
100 ml trockener Weißwein
300 ml Milch
300 g Schlagsahne
Saft von ½ Zitrone



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

In kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden.

Möhren ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben.

Erbsen auftauen lassen. Weißen Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und den Spargel in Stücke schneiden. Vom grünen Spargel holzige Enden abschneiden.

Spargel ebenfalls in Stücke schneiden. Champignons putzen und halbieren.

Weißen und grünen Spargel in kochendem Salzwasser 3–5 Minuten garen.

50 g Butter in einer Pfanne erhitzen.

**(ich würde die Champignons ohne Butter anschwitzen,
bis keine Flüssigkeit mehr austritt und dann erst die Butter zufügen)**

Champignons darin andünsten.

Spargel, Kartoffeln und Möhren abgießen.

150 g Butter in einem Topf schmelzen. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen.

Mit Wein, Milch und Sahne ablöschen, unter Rühren aufkochen.

Kartoffeln, Möhren, Spargel, Pilze und Erbsen zufügen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Ragout in einer Schüssel anrichten und servieren.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Flottes Erdbeer-Mascarpone-Traum

15 Min.

Zutaten 6 Personen

500 g Erdbeeren
1 Limette
5 EL Zucker
150 g Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
5 EL Milch
75 g Schokostreusel oder Borkenschokolade



Zubereitung:

Erdbeeren putzen, waschen und klein schneiden.

Limette halbieren und Saft auspressen.

Erdbeeren mit 2 EL Zucker und Limettensaft vermischen.

Cantuccini grob hacken.

Mascarpone mit Quark, Milch und 3 EL Zucker verrühren.

Masse evtl. in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Schichtweise Mascarponecreme,

Cantuccini und Erdbeeren in Dessertgläser füllen.

Mit Schokostreuseln verzieren und servieren.

