



Rieslingsuppe

Zutaten für 8 Portionen

150 g	Zwiebeln
2 Ei	Butter
3 dl	Riesling (trocken)
1, 5 l	Gemüsebouillon
5 dl	Sauerrahm
3 EL	Maisstärke
2,5 dl	Vollrahm
2 TL	Petersilie gehackt
1 Stk	Eigelb
1 Stk	Blätterteig (ausgewallt)
	Salz & weisser Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen. Den Wein zugiessen und ungefähr eine Minute köcheln lassen. Danach die Brühe dazu giessen und aufkochen.

Sauerrahm mit Maisstärke verquirlen und einrühren. Die Suppe auf kleiner Flamme etwa 10 Minuten köcheln lassen. Ab und zu sollte man umrühren. Dann die Sahne zugiessen und die Suppe weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Aus dem Blätterteig 16 kleine Sterne ausstechen, mit Eigelb bestreichen und ein wenig mit Zimt bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 8 Min. „gülden“ backen.

Die Suppe mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer pürieren. Die Petersilie einrühren. Nicht zu viel Salz zufügen, da die Suppe über einen würzigen Eigengeschmack verfügt.

Die Rieslingsuppe mit den „Zimtsternen“ als Einlage servieren.





Fischplatte Poseidon

Zutaten für 8 Personen

400 g	Seeteufel (Butter, Mehl, Salz & Pfeffer)
400 g	Seezunge (Butter oder Olivenöl, Salz & Pfeffer)
400 g	Pangasius (Olivenöl, Curry Salz & Pfeffer)
400 g	Thun (Butter oder Olivenöl, Petersilie, Zitronen, Salz & Pfeffer)
16 Stk.	Scampi roh (Olivenöl, Knoblauch, Chili Flocken Salz & Pfeffer)
500g	Muscheln (Olivenöl, Knoblauch, Lauch, Weisswein, Zitronen, Salz & Pfeffer)
3 Stk	Zitronen
1 Bund	Prezzemolo
8 Stk.	Salatblätter

Zubereitung

- Fische & Meerfrüchte alle einzeln zubereiten und auf Platte im vor geheizten (70°C) Backofen warmstellen.
- Fische und Meerfrüchte auf vorgewärmten Teller verteilen und rasch servieren.





Spinat mit Speck

Zutaten für 8 Portionen

1,5 Kg	TK Spinat
8 Stk	Knoblauch Zehen
2 Stk	Zwiebeln klein
200 g	Frühstückspeck
4 EL	Olivenöl
3 EL	Weisswein
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Frühstückspeck in feine Streifen schneiden und mit 2 EL Öl knusprig braten
- Knoblauch in feine Scheiben schneiden und nach ca. 5 Minuten zum Speck geben
- Zwiebel fein hacken und am Schluss zum Speck geben
- TK Spinat ca. 5 Min. kochen, in Sieb abgiessen und gut ausdrücken
- Spinat mit 2 EL Öl & 3 EL Weisswein und Speck, Knoblauch & Zwiebeln nochmals leicht erhitzen und warm servieren





Stracciatella - Quark

Zutaten für 8 Portionen

500 g	Magerquark
500 g	Mascarpone
200 g	Puderzucker
200 g	Toblerone
4 dl	Vollrahm
16 Stk.	Schoko Stangen (Garnitur)

Zubereitung

- Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen
- Den Puderzucker sieben und mit dem Magerquark cremig rühren.
- Die Schokolade raspeln oder je nach Wunsch klein hobeln.
- Die Sahne unter den Quark ziehen und zum Schluss die Schokolade dazu geben
- Entweder in Dessertschälchen abfüllen oder in eine große Schüssel geben und 1-2 Stunden kalt stellen.

Mit Schoko Stangen garnieren und servieren

