

Süppchen vom „Leipziger Allerlei“

Zutaten für 4 Portion:

80 g Zwiebeln
160 g Zuckerschoten
160 g Spargel
200 g Kohlrabi
240 g Blumenkohl
240 g Karotten
1 L Geflügelfond
12 Stk. Krebschwänze ausgelöst
50 g Krebsbutter
200 ml Sahne
Salz,
Pfeffer
1EL Liebstöckel, Petersilie, Kerbel gehackt

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und fein in Würfel schneiden.
2. Das restliche Gemüse waschen, putzen und mundgerecht zerkleinern.
3. Krebsbutter erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
4. Jetzt mit dem Geflügelfond aufgießen und das Gemüse darin bissfest garen.
5. Nun Krebsfleisch/ Schwänze hineingeben, mit Sahne unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer abschmecken. Fertig!

Landschweinrücken gefüllt

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Landschweinrücken
6 Tomaten (getrocknet), fein geschnitten
100 g Schafskäse (Naturell), fein zerbröseln
2 EL Basilikum, Salbei, Rosmarin, Majoran, fein geschnitten
2 Frühlinglauch, in feine Ringe geschnitten
200 g Parmaschinkenscheiben
Salz
Pfeffer
Chilipulver

Zubereitung:

1. Den Landschweinrücken von Sehnen befreien und längs so aufschneiden, dass ein Rechteck entsteht.
2. Nun dieses Rechteck dann mit einem Plattierer/ Fleischklopfer glatte Seite dünn ausplattieren.
3. Jetzt die restlichen Zutaten außer den Parmaschinken vermengen und mit Gewürzen abschmecken. Diese dann auf den plattierten Landschweinrücken geben und zu einer Roulade formen.
4. Die Landschweinroulade nun erst in den geschnittenen Parmaschinken einwickeln, dann in Alufolie straff wie ein Bonbon. Jetzt diese bei 200 °C in dem vorgeheizten Backofen auf einem Backblech 15 Minuten garen, so dass diese gefestigt ist.
5. Danach herausnehmen, auswickeln und in einer geeigneten Pfanne mit etwas Pflanzenöl ringsum knusprig braun fertig braten. Die fertige Landschweinroulade nun auftranchieren und fertig servieren. Fertig!

Gekochte Kartoffelklöße

Zutaten für 4 Personen:

900 g mehlig kochende Kartoffeln
3 Eigelb (Kl. M)
75 g Speisestärke
50 g flüssige Butter
Salz
Muskatnuss
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Wasser weich kochen. Tipp: Für Klöße immer mehlig kochende Kartoffeln verwenden. Nur sie liefern die gute Bindung.
2. Kartoffeln heiß pellen und in eine Auflaufform geben. Im Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) 10-15 Minuten ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Masse noch einmal durch die Kartoffelpresse drücken. Tipp: Durch das zweimalige Pressen bekommt der Kartoffelteig eine angenehme glatte Konsistenz.
3. Jetzt Eigelb leicht verquirlen und zu den Kartoffeln geben. Die Speisestärke auf den Kartoffeln und dem Eigelb verteilen. Die flüssige Butter einlaufen lassen. Tipp: Eigelb, Stärke und Butter zügig zu den Kartoffeln geben, damit sie gut von den warmen Kartoffeln aufgenommen werden.
4. Alles gründlich mischen und mit 1 TL Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
5. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in 10-12 gleichmäßige Stücke schneiden. Mit angefeuchteten Händen zu runde Klößen formen.
6. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße 10-12 Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und servieren.

Wurzelgemüse

Frischkäsetörtchen mit marinierten Waldbeeren



Zutaten für 4 Personen:

250 g Waldbeeren-Mischung
400 g Frischkäse
200 g Joghurt
2 EL Zitronensaft
4 EL Zucker
125 g Löffelbiskuits
100 ml Orangensaft

Zubereitung:

1. Tiefgekühlte Waldbeeren-Mischung auftauen und abtropfen lassen.
2. Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und Zucker mit dem elektronischen Handrührgerät verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits in Orangensaft tauchen und damit den Boden einer Kastenform (ca. 25 x 11 cm) auslegen.
3. Die Hälfte der Frischkäsecreme darauf verteilen, anschließend die Waldbeeren-Mischung darüber geben.
4. Eine zweite Lage Löffelbiskuits darauf schichten und mit dem übrigen Orangensaft beträufeln. Die übrige Frischkäsecreme darauf verteilen und servieren.