

#### **Penne mit Krabben in Kräutersoße**

Gekochte Penne mit Krabben anschwitzen. Gehackte Kräuter zugeben und mit Sahne ablöschen. Würzen mit =aller Geheimster= und Mußkat.

Nach Geschmack mit Käse bestreuen.

#### **Seehecht mit Senfsoße**

Seehecht würzen und dünsten.

Für die Senfsoße eine Mehlschwitze bereiten und mit Fischfond und Sahne angießen. Senf nach Geschmack zugeben und mit wenig Zucker verfeinern. Kurz auskochen lassen.

#### **Glacierte Karotten**

Karotten in Stifte oder Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Zucker abstreuen und mit Pfeffer und Brühe würzen. Garschmoren lassen und mit Kräutern bestreuen.

#### **Bouillon Kartoffeln**

Kartoffeln in Würfel schneiden und mit feinen Gemüswürfeln in Butter anschwitzen.

Mit Brühe angießen und mit Pfeffer und Lorbeerblatt würzen.

#### **Lachsquiche**

Pasteteig aus 125g Wasser, 125g Butter, 400g Mehl, einem Ei, Salz und Mußkat herstellen.

Lauch in feine Streifen schneiden und kurz anschwitzen und auf der Teigplatte verteilen.

Lachsstreifen zugeben und mit verquirltem Ei und Sahne 1 zu 1 übergießen.

Würzen mit Salz, Mußkat und Pfeffer.

Im Ofen bei ca. 160 G stocken lassen.

#### **Salat mit Tomatendressing**

Tomaten pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Essig und Oel verrühren.

Würzen mit Salz, Pfeffer, Senf und Zucker.

#### **Erdbeeren mit Spargel und Orangen**

Erdbeeren vierteln. Spargel roh in feine Streifen schneiden. Orangen in Filets schneiden.

Einen Teil der Erdbeeren pürieren und mit etwas Zucker und Orangenlikör verfeinern.

Alles zusammenmischen und mit Vanilleeis servieren.