

6.11.06

Bouillabaise

Kräftigen Fischfond herstellen. Gemüse in feine Streifen schneiden und mit Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Etwas Tomatenmark zugeben und mit Wein und Brühe auffüllen. Tomatenstreifen und den in Streifen geschnittenen Fisch zugeben und nur kurz aufkochen lassen. Mit Thymian, Safran und Pfeffer würzen. Etwas vorgekockten Reis zugeben.

Rouille

Paprika, Kartoffeln, Peperoni und Knoblauch in Olivenöl und Fischfond langsam garen. Pürieren und abkühlen lassen. Mit Olivenöl aufmontieren.

Engel zu Pferde

Ausgelöste Auster leicht pfeffern und in dünnen Schinken wickeln. Mit Parmesan und Semmelbrösel panieren. Schnell in Heißer Butter ausbraten.

Austern überbacken

Austern aufbrechen. Das Fleisch lösen und wieder in die tiefere Austernschale geben. Auf Salzsochel legen und mit etwas -Rouille- bedecken. im Ofen mit Oberhitze schnell überbacken.

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Frutti di mare garen und warm mit Vinaigrette marinieren. Staudensellerie, Fenchel, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenstreifen unterheben.

6.11.06

Müslikuchen

- Teig: 180 g Haferflocken**
- 180 g Zucker**
- 180 g Butter**
- 180 g gehackte Haselnüsse**
- 1 Teel. Backpulver**
- 2 Eßl. Kakao**

**Alle Zutaten verkneten und auf ein Backblech drücken.
20 Min. bei ca. 160 G. backen.
Nach dem auskühlen mit Kuvertüre bestreichen.**

- Belag: 200 g Philadelphia Frischkäse**
- 375 g Quark 40%**
- 100 g Puderzucker**
- 350 ml Sahne mit 2 Sahnesteif schlagen**
- frische Vanille oder Vanille zucker**

**Die Masse auf dem vorbereitetem Teig verteilen.
Mit Früchten der Jahreszeit belegen.
Mit Tortenguß abziehen.
1 Std. kalt stellen.**