

Petersilienwurzel-Rahmsuppe

ca 250 g geschälte, klein geschnittene Petersilienwurzel
ca ¼ l Milch
¾ l Rinderbrühe
etwas Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat

geschnittene Petersilienwurzel in Milch weichdünsten und fein pürieren.
Mit kräftiger Rinderbrühe angießen und durch ein Sieb passieren. Einen Schuss Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Gebratene Bachforelle in Kräutermarinade und Butterkartoffel

4 ganze Bachforellen (zu beziehen beim Fischhändler oder Fischzucht)

Marinade

Saft einer halben Zitrone

½ Teel. Senf

6 Eßl Öl

8 Eßl frische Kräuter (Petersilie, Dill, Thymian, Schnittlauch und Liebstöckel)

Salz, Pfeffer

Bachforellen waschen, salzen, in Mehl wenden und die Haut einschneiden. In Butterschmalz braten. In einer zweiten Pfanne die Marinade nur leicht erwärmen, den Fisch hinzugeben und mit der Kräutermarinade nappieren.
Mit den in Butter geschwenkten Kartoffeln anrichten.

Semmelschmarrn mit Zwetschgenkompott

8 Semmeln vom Vortag

4 Eier

½ l lauwarme Milch

80 g Butterschmalz

2 Eßl Zucker zum karamellisieren

2 Eßl Zimtzucker zum Bestreuen

Die Semmeln blättrig aufschneiden, Eier und Milch verrühren, über die Semmeln gießen und einziehen lassen.

Getränkte Semmelscheiben in Butterschmalz anbraten, danach zerstoßen und mit Zucker karamellisieren. Zum Schluss den Schmarrn mit Zimtzucker bestreuen.
Dazu Zwetschgenkompott reichen.