



Grüenspargel-Lachs-Terrine

750 g grüner Spargel
3 Blatt weiße Gelatine
200 g Frischkäse
250 g Schmand
Salz und Pfeffer
300 g Räucherlachs in Scheiben
Zum Servieren:
gemahlener weißer Pfeffer
1 kleiner Bund frischer Dill

1. Das untere Drittel der Spargelstangen schälen und in Salzwasser und einer Prise Zucker 5 Minuten blanchieren. Abkühlen lassen.
 2. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und ausdrücken.
 3. Frischkäse und Schmand in einer Schüssel glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die eingeweichte Gelatine unterziehen.
 4. Eine kleine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. So kann die Terrine später problemlos aus der Form gehoben werden.
 5. Die Form nun mit den Lachsscheiben auslegen und so arrangieren, das rundherum 6 cm der Scheiben über den Rand hängen.
 6. Frischkäsecreme und Spargel abwechselnd in die Form schichten. Zum Schluss den überhängenden Lachs über die Mousse zusammenlegen. Das Ganze mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
 7. In Scheiben schneiden und mit frisch gemahlenem weißen Pfeffer und Dill bestreut servieren. (Quelle: Parragon Verlag: Spargel die besten Rezepte)
- Dazu habe ich frisches Baguette mit gesalzener Butter gereicht.

Rehmedaillons an Pfifferlingen mit Kartoffelgratin-Türmchen und einem sommerlichen Salat, sowie halber gedünsteten Birne mit Preiselbeeren

Rehrücken vom Schmalreh (ist besonders zart)

Den Rehrücken parieren und säuberlich vom Knochen trennen. Anschließend die beiden Stränge mit einer mediterranen (z.B. Milerb Kräuter der Toskana) Gewürzpaste gut einstreichen. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten, dann für ca. 10 Minuten auf 80 °C im Ofen abgedeckt ruhen lassen.

Kartoffelgratin

2 kg halbfestkochende Kartoffeln
1 l Sahne 30 %
Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat

Die Kartoffeln roh in sehr feine Scheiben schneiden und fächerartig in eine geeignete Auflaufform einschichten und jede Schicht sorgsam salzen, pfeffern und abwechselnd mit Knoblauchgewürz und frischem Muskat ergänzen. Das Ganze dann mit ca. 1 l Sahne übergießen, so dass auch die letzte Schicht gut bedeckt ist. Mindestens 50 Min. bei 180 °Celsius in den Ofen. Mittels einer runden Ausstechform sticht man dann runde Türmchen aus dem Gratin.



Pfifferlinge

- 1 kg Pfifferlinge
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 100 ml gekörnte Brühe
- 2 EL Öl oder etwas Butterschmalz
- 5 Zweige glatte Petersilie

Die handverlesenen Pfifferlinge einzeln putzen und vom unten etwas trockenen Füßchen 1 Scheibchen abschneiden. Mit etwas Öl die Zwiebeln und sehr fein gehackte Knoblauchzehe in der Pfanne andünsten und anschließend die Pfifferlinge dazugeben. Mit etwas Gemüsebrühe angießen und garen anschließend salzen und pfeffern. Ganz zum Schluss gibt man die fein gehackte Petersilie dazu.

Birne gedünstet

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Weißwein mit Zitronensaft und Zucker aufkochen und die Birnen bei mäßiger Hitze langsam darin weich dünsten (ca. 10-12 Min.). Das Kerngehäuse dann mit einem TL Preiselbeeren (fertig aus dem Glas) füllen.

Sommerlicher Salat mit Pinienkernen

- 200 g Feldsalat
- 200 g Chicoréesalat
- 6 Champignons (in Scheiben)
- 2 Orangen
- 100 g rote Wassermelone
- 6 kleine Honigtomaten (in Scheiben geschnitten)
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Pinienkerne

Dressing:

- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL Orangensaft
- 2 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- zum Süßen: Agavendicksaft
- 10 EL Zitronenöl

Die erste Orange schälen und dabei auch die weiße Haut vollständig entfernen. Die Filets zwischen den Häuten mit dem Messer ausschneiden und die Filets noch 2 x durchschneiden. Die zweite Orange auspressen, den Saft benötigt man für das Dressing. Feldsalat und Chicorée putzen, waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Die Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett anrösten. Champignons und Tomaten putzen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und dann 2 EL davon über den dekorativ angerichteten Salat geben. Zuletzt die Pinienkerne darüber streuen.



Dreierlei von der Himbeere

1. **Himbeer-Mascarpone-Creme mit gerösteten Mandeln**

100 g Himbeeren
50 g Mascarpone
50 g Quark
50 g Vanille-Joghurt
50 g Sahne
Zucker
50 g Mandelblättchen
18 Amarettini und 3 Gläschen Amaretto-Likör

Mascarpone, Quark, Vanille-Joghurt und geschlagene Sahne zu einer Creme verrühren.
Auf die mit Amaretto leicht getränkten Amarettini (3 Stück/Gläschen) geben und die kleinen Gläser mit Himbeeren und den karamelisierten Mandelblättchen toppen.

2. In die Mitte **die frischen Himbeeren** legen und mit einem **Minzeblättchen** dekorieren.

3. **Himbeer-Eis** (6 Personen)

300 g gefrorene Himbeeren
80 g Puderzucker
150 ml Sahne
Alles in einen Mixtopf geben und pürieren!
Anschließend das Eis in ebenfalls kleine Gläschen füllen und voilà!