

Semmelknödel auf Pilzragout

Zutaten für vier Personen:

6 alte Brötchen oder Weißbrot (mindestens vom Vortag), (Gewicht: etwa 500 g)
150 ml Milch, 2 Eier
Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer
1/3 Bund Petersilie, 1 Zwiebel
600 g gemischte Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze bzw. Pilze je nach Jahreszeit)
½ Bund Schalotten
½ Bund Petersilie
1 TI Butter, Salz, Pfeffer, gemahlener Kreuzkümmel, Gemüsebrühwürfel
1 Ei Zitronensaft
150 g saure Sahne
4 Ei süße Sahne

1. Schneide die Brötchen in sehr dünne Scheiben und gib sie in eine große Schüssel. Schäle die Zwiebel und würfele sie fein und brate sie in etwas Butter oder Öl bei kleiner Hitze glasig.
2. Wasche die Petersilie und hacke sie klein und gib sie zusammen mit der angebratenen Zwiebel auf die Brötchen. Erwärme die Milch in einem Topf auf dem Herd und gib sie zusammen mit der frisch geriebenen Muskatnuss, Salz und Pfeffer und dem aufgeschlagenen Ei ebenfalls in die Brötchenmasse und lasse die Masse nach vorherigem rumrühren 15 Min. ziehen.
3. Erhitze Wasser in einem großen Topf.
4. Forme dann aus dem Teig ca. 8 Klöße mit den Händen und lasse sie in dem Salzwasser bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten gar köcheln. *Achtung: Wenn das Wasser zu stark kocht, zerfallen die Klöße!*
5. Inzwischen kannst du die **Pilze** und Schalotten putzen, waschen und klein schneiden.
6. Zerlasse ca. 1 TI. Butter in einer Pfanne und gib die Pilze und Schalotten dazu und brate sie an und lasse sie dann 10 Min. mit etwas Wasser und einem Stück Gemüsebrühwürfel schmoren. Würze die Pilze mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronensaft. Petersilie waschen und fein schneiden und untermischen. Zum Schluss mische die saure Sahne und einige Löffel süße Sahne darunter.

Rucola-Rote-Beete-Salat

Zutaten für 4 Personen:

1 Bund Rucola-Salat
4 Knollen rote Beete
½ Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Senf, 1 TI Meerrettich, 4 El Olivenöl, 1 El Zitronensaft, 1 El Balsamico-Essig

1. Rote Beete waschen und 1 Stunde köcheln und abkühlen lassen. Rote Beete schälen und in hauchdünne Scheiben und dann in dünne Stückchen schneiden. (Man kann auch fertig gekochte rote Beete verwenden).
2. Rucola waschen und auf ein Sieb zum Abtropfen geben oder in der Salatschleuder drehen, dann in 2 cm Stücke schneiden.
3. Salatsoße aus Olivenöl, Zitronensaft, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, Senf, Meerrettich rühren. Die rote Beete und den geschnittenen Rucola mit der Salatsoße vermischen.
4. *Variante:* Den Salat kann man mit einigen darüber gestreuten Walnusskernen oder klein gebröckelten frischen Schafs- oder Ziegenkäse verfeinern.

Quark-Ölteig-Schnecken mit Trockenfrüchten

Zutaten für ca. 4 Personen:

200 g	Magerquark (zur Verarbeitung benötigt man dann 150 g möglichst trockenen Quark, in einem Sieb abtropfen lassen, oder in einem Tuch etwas ausdrücken)
50 ml	Milch
50 ml	möglichst geschmacksneutrales Speiseöl, oder, wenn kaltgepresst, dann Rapsöl
50 g	Rohrohrzucker
1 Päckchen	Vanillezucker oder
etwas	Salz
225 g	1050er Weizen-Mehl
1 Päckchen	Weinstein Backpulver

Zutaten für die Füllung:

150 g	gemischte klein gehackte Trockenfrüchte (z.B. Rosinen, Aprikosen, Apfelringe, Datteln, was immer man möchte)
ca. 50 g	geschmolzene Butter
50 g	Rohrzucker
etwas	gemahlener Kardamom
1	Eigelb
1	Eiweiß
etwas	Milch
50 g	gehackte Mandeln oder Haselnüsse zum Bestreuen

1. In einer Schüssel **150 g** möglichst trockenen Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die **halbe Menge Mehl** mit der Quarkmasse verrühren. Dann das restliche Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig rechteckig ausrollen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit den gemischten Früchten bestreuen und von der Breitseite her aufrollen. Den Rand mit verquirltem Eiweiß bestreichen und an der Rolle festkleben.
4. Von der Teigrolle daumenbreite Scheiben abschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Das Eigelb mit wenig Milch verrühren und die Schnecken damit bestreichen. Die gehackten Nüsse/Mandeln drüberstreuen.
- 6. Bei 175°C Umluft ca. 15 - 20 Minuten hellbraun backen.**