

Eine Empfehlung von Familie Schönberger

www.bauernbuffet.at

Feine Spargelsuppe

Spargel schälen und waschen, in 2 – 3 cm lange Stückchen schneiden, mit Wasser bedeckt gar kochen und abseihen. Spargelbrühe mit Hühnerbrühe zu 1 ltr. Flüssigkeit auffüllen. Mehl in Butter hellgelb schwitzen, auffüllen und gut durchkochen. Eigelb mit Sahne verrühren, die Suppe damit legieren, abschmecken und Spargelstücke hineingeben. In vorgewärmten Tellern servieren.

Zutaten: für 4 Personen

300 – 500 g Spargel
Ca. ½ ltr. Hühnerbrühe
40 g Mehl, 40 g Butter
1 Eigelb, 3 El Schlagobers
Salz, Streuwürze

Schweinefilet in Bärlauch-Champignon-Sauce

In einer schweren Pfanne das Öl erhitzen, Fleisch begeben, kurz scharf anbraten, Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen. In der gleichen Pfanne die Butter erwärmen. Klein geschnittene Zwiebel, geviertelte Champignons und Petersilie andünsten, mit Weißwein und Brühe ablöschen. Das Fleisch und den nudelig geschnittenen Bärlauch zugeben, Obers zugießen, salzen, pfeffern und nochmals aufkochen. Mit Bandnudeln und gedünstetem Brokkoli servieren.

Zutaten: für 4 Personen

20-30 dag Schweinefilet
1 kl. Zwiebel, Salz Pfeffer aus der Mühle, 1 kl. Bund Bärlauch
1/8 ltr. Schlagobers
1 El. gehackte Petersilie
15 dag. Champignons, 2 El. Öl
2 El. Butter, 4 El. Weißwein
¼ ltr. Brühe

Buttermilchmousse mit Garnitur

Buttermilch mit Zucker, Orangensaft und –abrieb und Rum verrühren und abschmecken, 1/4 Obers geschlagen unterheben. Gelatine 10 min. in kaltem Wasser quellen, im Wasserbad lösen, etwas abkühlen lassen und mit der Buttermilch vermengen. Flüssigkeit in Schalen füllen und erstarren lassen. Mit geriebener Schokolade bestreuen und servieren.

Dazu empfehlen wir:

Frische Früchte der Saison
geriebene oder gehackte Walnüsse

Zutaten:

½ ltr. Buttermilch
80 g Zucker
Saft von 2 Orangen
Abrieb einer ½ Orange
7 Blatt Gelatine
etwas Rum
¼ ltr. Schlagobers