

Pastinakensuppe mit karamellisierten Zwiebeln und Apfel



Zutaten

600 gr Pastinaken
1 ½ m. grosser Apfel
1 ½ m. grosse Zwiebel
Butter
1 ½ Würfel Gemüsebrühe
750 ml Wasser
150 ml Rahm
Salz, Pfeffer, Zucker
1 ½ Bund Schnittlauch



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Pastinaken schälen grob würfeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Für 2 Personen einen Brühwürfel in 500 ml Wasser auflösen.

Nun in einem Topf die Hälfte der Zwiebeln zusammen mit den Pastinaken ca. 3 min. in etwas Butter farblos anbraten. Dann mit Brühe auffüllen und ca. 12 Min. bedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Währenddessen den Apfel schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die verbliebenen Zwiebelwürfel in Butter anbraten, etwas Zucker und Pfeffer sowie die Äpfel hinzugeben und ca. 2 min. weiter anbraten.

Die Suppe pürieren, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel-Apfel-Einlage in tiefe Teller geben und mit der Suppe aufgießen. Mit Schnittlauch dekorieren und mit Brot servieren.

LIHAPULLAT – FINNISCHE FLEISCHBÄLLCHEN



Für die Fleischbällchen

- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 100 g Semmelbrösel
- 100 g Vollrahm
- 100 ml Wasser
- 4 EL Öl zum braten
- Salz und Pfeffer

Für die Soße

- 50 g Mehl
- 50 g Butter
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Vollrahm
- 1 EL Sojasoße
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer



Sonstiges

- Preiselbeermarmelade
- Grüne Bohnen
- 3 Scheiben Brot
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Butter
- Frischer Dill

- Für die Lihapullat gebt ihr zunächst das Hackfleisch in eine Schüssel. Schneidet die Zwiebeln in kleine Würfel und bratet sie mit etwas Öl glasig an. Lasst sie

abkühlen und gebt die dann zum Hackfleisch. Fügt auch alle weiteren Zutaten hinzu und vermischt alles gut miteinander. Schmeckt die Hackfleischmasse mit Salz und Pfeffer ab und formt daraus kleine Bällchen. Bratet die Fleischbällchen in Öl von allen Seiten goldbraun an.

- Für die Soße gebt ihr zunächst die Butter in einen Topf und lasst sie schmelzen. Fügt vorsichtig das Mehl hinzu und verrührt es mit der Butter. Jetzt gebt ihr langsam und unter Rühren die Brühe und die Sahne hinzu. Lasst die Soße aufkochen und schmeckt sie dann mit den Gewürzen ab.
- Wascht die Bohnen, schneidet die Enden ab und kocht sie in einem Topf mit Salzwasser. Vermischt sie dann mit einem Esslöffel Butter.
- Schneidet die Brot-Scheiben klein, sodass Croutons entstehen. Bratet die Stücke mit der restlichen Butter und dem gehackten Knoblauch an.
- Jetzt könnt ihr das Essen schon servieren. Richtet die Lihapullat zusammen mit der Sahnesoße, der Preiselbeermarmelade und den Bohnen an. Gebt die Brot-Croutons über die Bohnen, nach Geschmack etwas frischen Dill über das ganze Gericht und lasst es euch schmecken!

Kartoffelstock



Zutaten

1 kg	Kartoffeln, geschält, in Stücken mehligkochende
2 dl	Milch
30 g	Butter
1 TL	Salz
	Muskatnuss

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.
2. Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten. Kartoffeln durch eine Presse oder das Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken. Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.

Vanilleglace mit Lakkahillo



Vanilleglace zu Kugeln formen und mit Lakkahillo garnieren



Info: Lakkahillo Konfitüre aus Moltebeeren.
Moltebeeren sind eine seltene Delikatesse, die im hohen Norden in unzugänglichen Gebieten wachsen und als Waldgold bezeichnet werden. Theo hat sie uns aus Finnland mitgebracht.