

## Tomaten- Blätterteigecken mit Dip Zutaten:

2 Blätterteigplatten  
8 kleine Tomaten  
Basilikum  
50g Creme Fraiche  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl  
ital. Kräuter  
100g Frischkäse  
½ Knoblauchzehe

### Zubereitung:

Aus dem Blätterteig 8 Ecken schneiden und mit Kräuteröl bestreichen. die Tomaten in Scheiben schneiden und damit die Blätterteigecken belegen, im Ofen backen. Zwischendurch nochmals mit Öl bestreichen.  
Frischkäse, creme Fraiche, Knoblauch und Basilikum pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hauptgang

### Gefüllte Paprika mit Hähnchenbrust im Speckmantel

#### Zutaten:

2 Paprika  
150g Reis  
2 Knoblauchzehen  
1 Schalotte  
140g Champignon  
100g Feta  
4 Hähnchenbrüste  
16 Scheiben Bacon  
¼ Brötchen  
30g ger. Parmesan  
6 getrocknete Tomaten  
Hühnerklein  
Suppengrün  
Salz, Pfeffer  
3 Pigmentkörner  
1 Lorbeerblatt  
1 Zwiebel  
75g Mozzarella

### Zubereitung:

Eine Brühe aus Hühnerklein, Suppengrün, Salz, Piment, Lorbeer, Knoblauchzehe, Zwiebel und 1 l Wasser kochen.

Für die gefüllten Paprika:  
Schalotten in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen fein zerkleinern.

Den Reis mit der Geflügelbrühe kochen. Schalotten, Knoblauch und klein geschnittene Champignons dazugeben.

In der Zwischenzeit Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in eine Auflaufform setzen. Feta in kleine Stücke zerbröseln. Den Käse unter den Reis rühren, in die Paprikahälften füllen und im Backofen bei 180°C ca. 20 min. backen.

#### Für die gefüllte Hähnchenbrust:

In die Filets eine Tasche schneiden, so groß wie möglich, aufklappen. Innen salzen und pfeffern. Pilze hacken, getrockneten Tomaten klein würfeln, beides in Olivenöl anbraten. Gehackten Knoblauch dazu geben. In Milch eingeweichte und gut ausgepresste Brötchen in eine Schüssel geben, Pilzmischung dazu, ebenso gewürfelten Mozzarella, gehacktes Basilikum und geriebenen Parmesan. Pfeffern, salzen, alles mit dem Pürierstab durcharbeiten. Die Paste in die Filettaschen streichen und zuklappen. Die Hähnchenbrüste mit Bacon umwickeln und mit Küchengarn verschnüren. Hähnchenbrüste von allen Seiten anbraten, mit Brühe ablöschen und garen lassen.

## Nachtisch

### Mohn-Mascarpone- Creme mit fruchtigen Beeren

#### Zutaten:

250g Mascarpone  
4 Bl. Gelatine  
1X Vanillezucker  
2 El gem. Mohn  
  
125g Heidelbeeren  
120ml O- Saft  
8 Minzblätter  
250g Joghurt  
2 El brauner Zucker  
1 Zitrone  
125g Heidelbeeren  
100g Heidelbeerkonfitüre  
3 TL Sahnepudding  
1/4 Vanilleschote

### Zubereitung:

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und leicht erwärmen( flüssig machen).

Mascarpone, Joghurt, Zucker, Zitronenabrieb und Mohn zu einer Creme verrühren und zur flüssigen Gelatine geben.

Die Creme etwas anziehen lassen und dann in Portionsringe auf den Teller geben und kühl stellen.

Die Beeren verlesen und waschen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit O- Saft ablöschen. Die Konfitüre und die Hälfte der Beeren dazu geben und kurz aufkochen lassen. Die restlichen Beeren unterheben.

Die Beerengrütze neben der Creme anrichten und mit Minzblättern verzieren.

**Guten Appetit!**

