Rezept für 4 Personen

Spreewaldschule Lübben

Vorspeise

Brotstangen mit Dips

Zutaten:

315 g Mehl
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
Hefe
35 ml Olivenöl
170 ml lauwarmes Wasser,
Thymian
Rosmarin
Sesam

- Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen
- Olivenöl und Wasser hinzugeben
- Hefe zerbröseln und dazugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren
- Kräuter unterkneten
- 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen
- Arbeitsfläche bemehlen, Teig per Hand durchkneten
- Teig ausrollen und in Streifen (1cm) schneiden
- Streifen zu dünnen Stangen formen und mit Olivenöl bestreichen, mit Sesam bestreuen und 15 Minuten ruhen lassen.

Mediterraner Dip

Zutaten:

6 getrocknete Tomaten in Öl
4 Stängel Basilikum
3 Stängel Petersilie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300g Frischkäse
30g Tomatenmark
½ TL Salz
¼ TL Zucker
¼ TL Pfeffer

- Zwiebel und Knoblauch würfeln
- Alle weiteren Zutaten hinzugeben und mit einem Pürierstab zu einem cremigen Dip vermengen

Sour Cream

Zutaten:

500g Magerquark
200g Crème fraîche
1 Pck Kräuter (TK)
2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel
2 EL Essig
1 EL Zucker
1 TL Salz
½ TL Pfeffer

- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken
- Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren
- Abschmecken mit Gewürzen

Hauptgang

Rahmgeschnetzeltes mit Knödeln

Geschnetzeltes

Zutaten:

500g Champignons
500g Hähnchenbrustfilet
3 Schalotten
300 ml Gemüsebrühe
400 ml Sahne
Salz
Pfeffer

- Hähnchenbrust waschen und anschließend in dünne Streifen schneiden.
- Champignons und Schalotten in Scheiben schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Schalotten in etwas Öl glasig dünsten.
- Hähnchen und Champignons zugeben und anbraten. (10)
- Sahne hinzugeben und aufkochen lassen.
- Brühe anrühren und hinzugeben, anschließend mit den Gewürzen abschmecken.
- Soße mit etwas Mehl andicken, bis eine seimige Konsistenz erreicht ist.

Knödel

Zutaten:

6 altbackene Brötchen
3 Eier
100 ml Milch
2 EL Butter
1 Zwiebel
30g Petersilie

- Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
- Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Petersilie fein hacken
- Zwiebeln und Petersilie in Butter andünsten, Milch erhitzen (nicht kochen!)
- Zwiebel-Petersilie Gemisch und warme Milch zu den Brotwürfeln geben, alles locker vermengen und 10 Minuten ziehen lassen
- Topf mit Salzwasser aufsetzen
- Eier verquirlen, Salz und Pfeffer zugeben und in die Teigmasse geben
- Mit den Händen vermengen und zu 8 gleichgroßen Knödeln formen
- Knödel in das kochende Salzwasser geben und sofort die Hitze auf Stufe 1 reduzieren. Knödel bei geringer Hitze für 20 Minuten garziehen

Nachtisch

Zitronen Tiramisu

Biskuit

Zutaten:

3 Eier
100g Zucker
1 Pr. Salz
90g Mehl
2 TL Backpulver
Butter zum Einfetten

- Die Eier und Zucker schaumig schlagen (5 min)
- Mehl, Salz und Backpulver mischen und in die Eiermasse sieben
- Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen
- Gesiebtes Mehl vorsichtig unterheben
- Form einfetten, Teig sofort einfüllen und 20 Min backen
- Zitronen auspressen, Saft auffangen
- Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig schlagen
- In die Masse Mascarpone und Ricotta unterrühren
- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben

Creme

Zutaten:

3 Eier
100g Zucker
1 Pr. Salz
90g Mehl
2 TL Backpulver
Butter zum Einfetten

- Die Eier und Zucker schaumig schlagen (5 min)
- Mehl, Salz und Backpulver mischen und in die Eiermasse sieben
- Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen
- Gesiebtes Mehl vorsichtig unterheben
- Form einfetten, Teig sofort einfüllen und 20 Minuten backen
- Zitronen auspressen, Saft auffangen
- Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig schlagen
- In die Masse Mascarpone und Ricotta unterrühren
- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben

Garnitur

Zutaten:

Minze
Zitrone (Abrieb)

Tiramisu schichten:

- Biskuit Boden zurechtschneiden und in Zitronensaft wenden
- Abwechselnd Boden und Masse schichten, mit Boden starten und mit Creme abschließen
- Oberste Cremeschicht mit Zitronenabrieb und Minze garnieren