



Hauptgang: Geheirade mit Schinken und Salbei

Nachspeise: Rostige Ritter mit Vanillesoße und Äpfeln

für vier Personen

Geheirade mit Schinken und Salbei:

250 g Quark
4 Eier
250 g Mehl
2-3 EL Mineralwasser mit Kohlensäure
Salz
Pfeffer
Muskat
500g Kartoffeln
50ml Sahne
2Frühlingszwiebeln 100
Weissbrot vom Vortag
1 EL Butter 100g Bacon
1 EL Thymian und Salbei gehackt

Zubereitung:

Für die Geheirade Quark und Eier mit einem Kochlöffel gut verrühren. Nach und nach Mehl, Mineralwasser, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Wie einen Spätzleteig „schlagen“, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht, der „Blasen“ wirft. Kartoffeln schälen, längs vierteln und in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Dann den Quark-Mehl-Teig löffelweise zu den Kartoffeln ins Wasser geben und weitere 10 Minuten nur noch leicht köcheln lassen. Das Weißbrot grob würfeln (3 cm) und in einer Pfanne in Butter knusprig rösten. In einer zweiten Pfanne Bacon und kleingeschnittene Frühlingszwiebeln anrösten. Mit 3 Esslöffel Kartoffelwasser ablöschen. Salzen, pfeffern und mit Sahne auffüllen. Geheirade abschöpfen und in die Pfanne geben.

Rostige Ritter mit Vanillesoße und Apfelragout:

4 Brötchen vom Vortag
2 Eier
200 ml Milch
100g Semmelbrösel 2 EL Butter
2 EL Zucker
Zimt nach Belieben für die Vanillesoße 250 ml Milch
250 ml Sahne
80g Zucker
½ Vanilleschote
6 Eigelbe
für das Apfelragout 3rote Äpfel
100 g Himbeeren
½ Zitrone
100g Zucker
200 ml Weisswein
½ Schale der Bourbon Vanilleschote

Zubereitung:

Für die Rostigen Ritter die Brötchen halbieren, in der Milch einweichen und wieder leicht ausdrücken. Danach durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brötchen mit dem Zucker darin goldgelb und knusprig braten. Für die Vanillesoße Milch, Sahne und Mark der Vanilleschote in einem Topf einmal aufkochen, dann vom Herd ziehen und wieder etwas abkühlen lassen. Dann nach und nach Eigelbe und Zucker unterrühren. Die Milch-Sahne-Eigelb-Mischung unter ständigem Rühren mit einem Gummischaber bis zur Bindung erhitzen (bei ca. 80 Grad). Dieser Vorgang heißt „zur Rose abziehen“. Durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Auf einem Teller einen Spiegel aus Vanillesoße anrichten. Jeweils 2 Rostige Ritter in der Mitte platzieren. Zum Abschluss für den Geschmack und die rostige Farbe nach Belieben mit Zimt bestreuen. Für das Apfelragout aus den ungeschälten roten Äpfeln mit einem Kugel Ausstecker Perlen ausstecken und mit Zitronensaft beträufeln. Zur Seite stellen. In der Zwischenzeit den Weißwein, den Zucker und die Schale der Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Die Reste des ausgestochenen Apfels mit Schale klein schneiden und dazugeben. In dem Sud verkochen lassen, sodass ein leichtes Apfelpüree entsteht. Die Vanilleschote herausnehmen und jetzt das Ganze pürieren. Die Apfelperlen und einen Großteil der Himbeeren hinzufügen, vorsichtig miteinander verrühren und vom Herd ziehen.

Guten Appetit!