



Das August-Menü für Urlaub daheim

VORSPERISE

Erdbeersalat mit Mozzarella

ZUBEREITUNG

1. Die Nudeln mit einem Messer in etwa 2 cm große Stücke hacken. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Nudeln, Mandeln und Sonnenblumenkerne darin bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Den Spinat putzen. Dafür die Blätter von den Stielen zupfen, große Blätter etwas klein zupfen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Den Salat vierteln, den Strunk herausschneiden und die Blätter quer in etwa 5 mm dicke Streifen schneiden. Waschen und gut abtropfen lassen. Die Erdbeeren putzen, waschen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Den Parmesan in feine Scheiben hobeln, den Mozzarella in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Spinat, Salat, Erdbeeren, Parmesan und Mozzarella in einer Salatschüssel vermischen und beiseitestellen.

3. Für das Dressing den Knoblauch schälen und fein hacken oder durchpressen. Knoblauch, Zucker und Essig in einer Schale verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Öl und Paprikapulver unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit dem Dressing mischen und auf vier Teller verteilen. Die knusprige Nudelmischung darüber streuen und servieren.



ZUTATEN

Für den Salat

100 g Mie-Nudeln
2 EL Butter
4 EL gehackte Mandeln
3 EL Sonnenblumenkerne
2 Handvoll junger Spinat
1 Römervalat
350 g Erdbeeren
100 g Parmesan
200 g Mini-Mozzarellakugeln

Für das Dressing

1 Knoblauchzehe
4 EL Zucker
6 EL Rotweinessig
4 EL Rapsöl
1 TL Paprikapulver
Salz
frisch gemahlener Pfeffer



[Link zum Buch](#)



Das August-Menü für Urlaub daheim

HAUPTSPEISE

Schnüüsch

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln unter kaltem Wasser gründlich abbürsten und in Salzwasser 20 Minuten knapp gar kochen. Inzwischen die Erbsen palen. Möhren und Kohlrabi vom Grün befreien, schälen und in Stifte schneiden. Die Bohnen putzen und waschen. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und ausdampfen lassen, dann pellen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, einige Blättchen für die Dekoration beiseitelegen, den Rest von den groben Stielen befreien und hacken.

Die Margarine in einem großen Topf zerlassen, die Schalottenwürfel darin kurz anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen. Je nach Länge der Garzeit das vorbereitete Gemüse dazugeben und bissfest garen – erst die Bohnen, 5 Minuten später Möhren und Kohlrabi, nach weiteren 5 Minuten die Erbsen. Dann nach 5 Minuten die Kartoffelscheiben dazugeben und kurz in der Suppe erhitzen.

Mehl und Butter zu einer Mehlbutter verkneten. Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen, mit der Mehlbutter abbinden und mit Muskat würzen. Die gehackte Petersilie und die Milchsauce unter den Eintopf rühren. Zum Schluss die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Suppe auf Teller verteilen und mit Petersilienblättchen garniert servieren. Dazu passt geräucherter Katenschinken.



ZUTATEN

300 g neue festkochende Kartoffeln
Salz
600 g Erbsenschoten
(für 300 g gepaltes Erbsen)
300 g Bundmöhren
300 g Kohlrabi
250 g grüne Bohnen
4 Schalotten
1 Bund Petersilie
1 EL Margarine
250 ml Gemüsebrühe
3 EL Mehl
3 EL Butter
500 ml Milch
frisch geriebene Muskatnuss
100 g Sahne



[Link zum Buch](#)



Das August-Menü für Urlaub daheim

NACHSPEISE

Berliner Luft mit Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Die Gelatineblätter für etwa 5 Minuten in etwas kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken. Die Eier trennen und die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
2. Die Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft cremig rühren. Den Wein leicht erhitzen und die Gelatine unter Rühren darin auflösen. Langsam unter die Eigelbcreme rühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Die Eigelbcreme zum Abkühlen kurz in den Kühlschrank stellen – und erst dann den Eischnee unterziehen. Die Creme in vier Dessertschalen füllen und zum Erkalten für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Zum Servieren die Himbeeren verlesen, waschen und die Hälfte davon beiseitestellen. Die restlichen Früchte mit 2–3 EL Wasser und Himbeersirup mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Creme in den Schälchen mit dem Himbeerpüree beträufeln und mit Himbeeren und nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren.

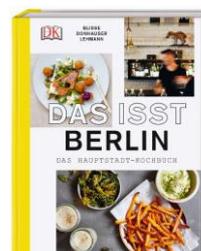


ZUTATEN

- 2 Blätter weiße Gelatine
- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Saft von ½ Zitrone
- 50 ml trockener Weißwein (oder Apfelsaft)
- 200g Himbeeren
- 1 EL Himbeersirup

Zum Garnieren

Minzeblättchen (nach Belieben)



[Link zum Buch](#)