

Heimat



Gutes ganz nah.



Lasagne Happen

Vorspeisenteller

Rezept für 4 Personen:

- 2 Dosen OBERLIES Heringsfilet
- 3 große Kartoffeln
- 2-3 EL Rapsöl
- 1/2 kleinen Kopf Endivien-Salat
- 1 Bund Petersilie, gewaschen und kleingezupft
- 125 ml ja! Naturjoghurt
- 3 EL BUBI Sahne
- Salz, Pfeffer

Salat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in möglichst dünne Scheiben schneiden. Scheiben waschen, trocknen, in einer großen Pfanne in Öl von beiden Seiten kross braten, salzen.

Joghurt mit Sahne, Salz, Pfeffer und Petersilie glattrühren. Kartoffelscheiben, Heringshappen und Joghurtcreme in Schichten abwechselnd anrichten, mit Salat garnieren.



Das schmeckt nach Heimat

Fruchtige Apfel-Möhrensuppe



Rezept für 4 Personen:

- 500 ml SCHULTE BLOOM'S Apfelsaft · 100 ml warmes Wasser · 1 EL Gemüsebrühe · 1 kg Möhren
- 1 Zwiebel · 1 Apfel in dünnen Scheiben · Salz, Pfeffer · Cayennepfeffer · 1 EL ÖL · 1 EL Butter

Möhren und Zwiebel schälen. 1 kleine Möhre in schmale Streifen schneiden.

Restliche Möhren und Zwiebel würfeln. Zwiebelwürfel in Öl in einem Topf andünsten.

Möhrenwürfel und Apfelsaft zugeben. Warmes Wasser und Gemüsebrühe mischen, in den Topf geben und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, dann pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Apfelscheiben und Möhrenstifte anbraten.

Suppe in Teller füllen, mit den Apfelscheiben und Möhrenstreifen garnieren und mit Cayennepfeffer leicht bestäuben.

Seelachsfilet im Schinkenkleid mit warmen Tomaten



Rezept für 4 Personen:

- 4 große Scheiben Westfl. Knochenschinken
- 4 Seelachsfilets · 5 EL Olivenöl · 1 TL grobes Salz
- Pfeffer · 300 g Kirschtomaten · Thymianzweige

Den Fisch waschen, trocknen und pfeffern. Jedes Filet mit einer großen Scheibe Schinken umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets von beiden Seiten anbraten.

Diese in eine mit Öl gefettete Auflaufform geben. Tomaten waschen und zu den Fischfilets in die Auflaufform geben. Mit grobem Salz, Pfeffer und Thymianblättern würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C/ Umluft 160 °C/Gas Stufe 3 ca. 10-15 Minuten garen.

Dazu passt Kartoffelpüree.

Kleine Birnentörtchen mit Eierlikörschaum



Rezept für 4 Personen:

- 4 Platten Blätterteig TK · 4 EL brauner Zucker
- 2 feste Birnen · Minzeblätter
- 1/8 l Eierlikör · 3 EL Zucker · 1 Eigelb

Blätterteig auftauen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die doppelte Größe ausrollen. Aus dem Teig 8 Kreise von ca. 10 cm Größe ausstechen. Je 4 Kreise mit 2 EL braunem Zucker bestreuen und die anderen 4 Scheiben darüber legen, etwas andrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Birnen waschen, in dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf dem Teig verteilen. Mit dem restlichen braunen Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C/200 °C Umluft/Gas Stufe 5 ca. 20 Minuten backen.

Eierlikör, Zucker und Eigelb in einer Schüssel verquirlen und im Wasserbad mit dem Schneebeesen aufschlagen. Etwas abkühlen lassen und auf die noch warmen Törtchen geben. Mit Minzeblättern garnieren.