

Vorspeise:

Sellerie-Apfel-Suppe

- ▶ 2 Äpfel
- ▶ Saft einer Zitrone
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 1 Sellerie
- ▶ 2 EL Öl
- ▶ 50 ml Weißwein
- ▶ 750 ml Brühe
- ▶ 1 Becher Sahne
- ▶ Muskat
- ▶ Salz, Pfeffer

Hauptgang:

Schweine-Medaillons mit Kräuterkruste und Fächerkartoffeln

Für die Medaillons mit Kräuterkruste:

- ▶ 3–4 EL Olivenöl
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 2 EL Senf (evtl. grobkörnig)
- ▶ 3–4 EL Paniermehl
- ▶ 1 Bund frische Kräuter
(z. B. Rosmarin, Thymian, Basilikum)
je nach Saison und Laune
- ▶ 1–2 EL Schweineschmalz
- ▶ 2 große Schweinelenden
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Paprikapulver
- ▶ 3 EL Mehl

Für die Schwedischen Fächerkartoffeln:

- ▶ 1200 g Kartoffeln (mittelgroß,
vorwiegend festkochend)
- ▶ Salz
- ▶ 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ▶ 8 EL Olivenöl

Knackiger Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing

- ▶ 1 Eisbergsalat
- ▶ Schnittlauch
- ▶ 1 EL mittelscharfer Senf
- ▶ 2 EL flüssiger Honig
- ▶ 1 EL Essig (z. B. heller Aceto Balsamico)
- ▶ 5 EL Öl
- ▶ Salz, Pfeffer



Dessert:

Schneegestöber

- ▶ 250 g Mascarpone
- ▶ 250 g Quark
- ▶ 200 g Sahne
- ▶ 80 g Zucker
- ▶ 1 TL Vanillezucker
- ▶ 200 g Himbeeren TK
- ▶ ca. 6 Baiser

