

Vorspeise:

Kürbis-Curry-Kokossuppe

- ▶ 200 g Kürbis (Hokkaido)
- ▶ 250 g Linsen (rot)
- ▶ 250 ml Kokosmilch
- ▶ 1 Stk Zwiebel
- ▶ 1 Stk Knoblauchzehe
- ▶ ½ EL Currypulver
- ▶ 1 Stk Paprikaschote (rot)
- ▶ 800 ml Gemüsebrühe
- ▶ 1 Bund Frühlingszwiebel
- ▶ 1 Stk Ingwerknolle (klein)
- ▶ 2 EL Öl
- ▶ 1 TL Meersalz
- ▶ 1 Prise Pfeffer
- ▶ 1 Msp Chilipulver

Hauptgang:

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Gnocchi und Gurkensalat

Für die Schweinemedallions:

- ▶ 1 – 2 Stk Schweinefilet, je nach Größe
- ▶ 2 Stk Schalotten
- ▶ 2 – 3 TL grüner Pfeffer eingelegt
- ▶ 250 g Sahne
- ▶ ca. 350 ml Rinderbrühe
- ▶ 50 ml Weinbrand
- ▶ ½ TL Salz
- ▶ ½ TL Pfeffer
- ▶ 1 Schuss Zitronensaft

Für die Gnocchi (für 4 Personen):

- ▶ 1 kg Kartoffeln
- ▶ etwas Salz
- ▶ 1 Ei
- ▶ 250 g Mehl

oder:

- ▶ 400 g (1 Pck.) oder
800 g (2 Pck.) Gnocchi

Für den Gurkensalat:

- ▶ 1 Salatgurke
- ▶ 1 Bund Dill
- ▶ 1 Zitrone
- ▶ Salz, Pfeffer, Zucker, Chili
- ▶ Öl



