

Vorspeise:

Herzhaft gefüllte Windbeutel mit Salat

Für den Brandteig:

- ▶ 125 ml Wasser
- ▶ ½ TL Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ Paprikapulver
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 75 g Weizenmehl
- ▶ 15 g Speisestärke
- ▶ 3 Eier
- ▶ ½ gestr. TL Backpulver
- ▶ 50 g geriebener Emmentaler

Für die Füllung:

- ▶ 50 g Frühlingszwiebeln
- ▶ 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- ▶ 150 g Crème fraîche
- ▶ Pfeffer
- ▶ 1 EL gehackte Kräuter wie Dill, Petersilie oder Schnittlauch

Außerdem:

- ▶ 1 Kopf Salat
- ▶ Kräuter

Hauptgang:

Tagliatelle mit Lachs und Spinat

Für den Lachs und den Spinat:

- ▶ 4 Stücke Lachsfilet, ca. 125 g pro Stück
- ▶ 2 – 3 EL Olivenöl
- ▶ 2 Schalotten, alternativ Speisezwiebel
- ▶ 200 g Blattspinat
- ▶ 50 ml Weißwein
- ▶ 400 ml Sahne
- ▶ Salz
- ▶ schwarzer Pfeffer
- ▶ Muskatnuss
- ▶ 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)

Für den Nudelteig:

- ▶ 400 g Mehl Type 00 oder 405
- ▶ 4 Eier
- ▶ Ca. 2 TL Olivenöl
- ▶ ½ – 1 TL Salz



Dessert:

Spaghetti-Eis-Dessert

- ▶ 250 g Mascarpone
- ▶ 250 g Magerquark
- ▶ 50 – 100 g Puderzucker
- ▶ Etwas Zitronensaft
- ▶ 1 Pck. Vanillezucker
- ▶ 1 Becher Sahne
- ▶ 1 Pck. Tiefkühlerdbeeren
- ▶ Weiße Kuvertüre fein geraspelt

