

Das spezielle Haus der Frau Menü: Unsere Lieblingsrezepte

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Zutaten für 4 Personen:

50 g Butter
1 EL Öl
450 g Zwiebeln
50 ml Weißwein
1 Liter Suppe
1 -2 Zehen Knoblauch
Parmesan gerieben oder anderer würziger Käse
Stangenweißbrot oder Toastbrot
Pfeffer, Salz, Muskat

Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Geschälte, in Streifen geschnittene Zwiebeln dazugeben. Zwiebel goldgelb andünsten. Mit Weißwein aufgießen, dann Suppe dazugeben und glatt rühren und circa 15 Minuten kochen lassen. Eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und mit Muskat abschmecken.

Weißbrot in Scheiben schneiden und mit Knoblauch einreiben und in der Pfanne anrösten. Oder Toastscheibe mit beliebigem Käse belegen und Knoblauch einreiben und im Rohr backen – bis Käse weich wird. Suppe in Suppenteller füllen und Weißbrot oder Toastscheiben darauf geben.

POMODORI RIPIENI: GEFÜLLTE TOMATEN

Zutaten für 4 Personen:

4 mittelgroße Fleischtomaten
Salz, Pfeffer
2 Eier
200 g Tunfisch in Öl
1 Bund Petersilie
50g Kapern
4 EL Salatmayonnaise

Tomaten quer halbieren und mit kleinem Löffel Kerne und Fruchtfleisch entfernen. Innen leicht salzen. Die Eier hart kochen und klein schneiden, Tunfisch mit den Eiern in einer Schüssel mischen. Petersilie und Kapern fein schneiden und mit dem Tunfisch vermischen. Salzen und pfeffern und die Mayonnaise unterziehen. Das Fruchtfleisch dazu mischen.

Die Tomatenhälften mit der Masse füllen und mit Petersilie und einer Kaper garnieren.

SPINAT-LACHS-LASAGNE

Zutaten für 4 Personen:

500 ml Milch
1 Zwiebel
20 g Teebutter
2 EL Universalmehl
30 g Grana Padano
150 g Mozzarella
250 g Lachsfilet
500 g Blattspinat
Lasagneblätter
30 g Parmesan
1 TI Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Blattspinat kurz blanchieren und überschüssiges Wasser abtropfen lassen. Für die Béchamelsauce die Zwiebeln klein würfeln und in der Butter bei niedriger Temperatur andünsten. Mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren eindicken. Nach und nach mit der Milch aufgießen und gut verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Zuletzt die Béchamelsauce mit Zitronensaft, Salz und frisch gemahltem Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 180°C vorheizen. Lachsfilets gleich groß schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Abwechselnd Lasagneplatten, Sauce, Lachs und Spinat und Mozzarella schichten. Die letzten Lasagneblätter noch mit der restlichen Sauce bedecken. Grana Padano über die Lasagne streuen und für ca. 35-40 Min. im Ofen backen.

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

Zutaten für 6 Personen:

105 g Butter
105 g Kochschokolade
3 große Eier
130 g Mehl
2 g Kakaopulver
Fett für die Formen

Butter und Schokolade über Wasserdampf verflüssigen. Anschließend mit den Eiern und Kristallzucker schlagen und zum Schluss Mehl und Kakaopulver zufügen. In kleine, gefettete Formen z.B. eignen sich Glas-Tee-lichthalter (ca. 7,5 cm Durchmesser und ca. 4 cm hoch) ungefähr 7 bis max. 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 210°C Heißluft backen.

Entweder im Glas servieren oder vorsichtig herausheben. Mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis angerichtet ein Gedicht. Viel Spaß beim Ausprobieren!

