Eier und Hühnchen

das sind die Hauptzutaten der Rezepte für diese Ausgabe.
Wir beginnen mit einer **"Brokkolisuppe mit Speckdatteln".** Diese Suppe ist leicht zu machen und hat das gewisse Etwas. Natürlich kann man auf diese Suppe auch gekochte Eischeiben legen und diese mit einer Prise roter Pfefferkörner bestreuen.
Es muss nicht immer der große Lammbraten sein, wir empfehlen **"Hähnchencurry mit Kokos und Spinat"**. Das Gericht lässt sich sehr gut vorbereiten und ist sehr lecker.
Wer schon den Grill herausholen möchte, dem empfehlen wir den **"Kartoffelsalat mit Ei, Schinken und Radieschen"**. Dazu passt sehr gut ein gegrilltes oder gebratenes Hähnchenbrustfilet oder anderes Grillfleisch.
Den Abschluss macht der **"Eierlikör-Cup mit geröstetem Pumpernickel, Butterkeks und Mandeln"**.

Brokkolisuppe
mit Speckdatteln

Zutaten für 4 Personen:
500 g Brokkolisuppe
2 Schalotten
400 g Kartoffeln, mehlig kochend
25 g Butter
800-1000 ml Gemüsebrühe
100 g Schmand 30%
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
8 Datteln getrocknet
4 Holzspieße
1-2 EL Öl
Deko:
4-6 TL Schmand
4 TL gehackte und geröstete Haselnüsse

Zubereitung:
Brokkoli in Röschen teilen, Schalotten pellen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.
Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Schalotten, Brokkoli und Kartoffeln zugeben und andünsten. Gemüsebrühe zugießen und aufkochen und etwa 25 Minuten köcheln lassen.
Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Schmand einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Bacon-Scheiben halbieren. Datteln entsteinen. Um jede Dattel eine halbe Scheibe Frühstücksspeck wickeln. Je 2 Datteln auf einen Holzspieß stecken.
Öl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Temperatur, bis der Speck knusprig ist, anbraten.

Anrichten:
Die Suppe in Tassen oder Tellern anrichten. In die Mitte einen Klecks Schmand geben und diesen mit gehackten und gerösteten Haselnüssen bestreuen. Den Dattelspieß dazu servieren.

Anmerkung:
Anstelle von Speckdatteln kann man auch gekochte Eischeiben auf die Suppe legen und diese mit ein wenig roten Pfefferbeeren bestreuen.

Hähnchencurry
mit Kokos und Spinat

Zutaten für 4 Personen:
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwa 2 cm Ingwerknolle
2 EL Öl
600 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
2 EL gelbe Currypaste
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
200 ml Hühnerbrühe
250 g Blattspinat TK
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Zwiebel und Knoblauchzehe pellen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben.
Hähnchenbrustfilet abspülen, mit Küchenkrpp trocken tupfen und in Streifen schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch unter Rühren anbraten. Beiseite stellen.
Zwiebel, Knoblauch und Ingwer im Bratfett andünsten, Mehl überstäuben und kurz mitdünsten. Tomatenmark und Currypaste einrühren, kurz rösten. Kokosmilch und Brühe zugießen und aufkochen. Fleisch zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Nach 5 Minuten den aufgetauten und geschnittenen Spinat zugeben und weiter köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Dazu passt Reis.

Anmerkung:
Falls keine Kokosmilch im Hause ist, kann man ersatzweise Sahne nehmen.
Falls keine Currypaste aus dem Asialaden vorhanden ist, kann man auch Curry als Pulver nehmen.
Man sollte das Curry als Paste oder auch als Pulver vorsichtig dosieren und evtl. dann die Dosis langsam erhöhen.

Fortsetzung siehe nächste Seite

Kartoffelsalat mit
Ei, Schinken und Radieschen

Zutaten für 4 Personen:
etwa 800-1000 g Kartoffeln
4 Eier
120 g Radieschen
1 rote Zwiebel
150-170 g gekochter Schinken
1 Bund Schnittlauch
Dressing:
2 EL Senf, mittelscharf
60 g Salat-Mayonnaise
150 g Schmand
Salz, Pfeffer
Prise Zucker
etwa 3 EL Weißweinessig

Zubereitung:
Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln kochen bis sie gar sind. Eier etwa 8-10 Minuten kochen, pellen, achteln. Radieschen in Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden. Schinken in Streifen oder Würfel schneiden.
Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
Schmand, Mayonnaise, Essig und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
Schnittlauch in Röllchen schneiden. Einen Esslöffel Schnittlauchröllchen beiseite stellen und für die Garnitur benutzen. Die restlichen Schnittlauchröllen unter das Dressing rühren.
Salatzutaten und das Dressing mischen, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:
Kartoffelsalat in einer großen Schüssel anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Eierlikör-Cup
mit geröstetem Pumpernickel und Mandeln

Zutaten für 4 Personen:
250-300 g Quark, Magerstufe
200 g Schmand 30%
1 P Vanillezucker
1 EL Puderzucker
300-350 ml Eierlikör
4 Scheiben Pumpernickel
2 TL Butter
8-10 St. Butterkekse
6 TL Mandelstifte
Zucker nach Bedarf

Zubereitung:
Quarkmischung: Quark mit Schmand, Puderzucker und Vanillezucker gut mischen. Falls die Mischung zu fest ist, einen Teelöffel flüssige Sahne zugeben.
Pumpernickelmischung: Pumpernickel fein zerbröseln und in der flüssigen Butter schön knusprig braten. Butterkekse zerbröseln und zum Pumpernickel geben. Mandelstifte in einer trockenen Pfanne rösten.

Anrichten:
In schönen Gläsern anrichten. Zuerst Eierlikör einfüllen, die Quarkmischung darauf verteilen.
Dann die Pumpernickelmischung (Pumpernickel und Butterkekse) darauf streuen. Wieder Quarkmischung einfüllen, Eierlikör obenauf geben.
Zum Abschluss wieder die Pumpernickelmischung und zusätzlich die Mandelstifte darauf geben.
Gut kühlen.

Anmerkung:
Dieses Dessert geht sehr schnell, ist sehr lecker und etwas Besonderes.