

# Fix gekocht, lecker serviert

das trifft auf alle Rezepte in dieser Ausgabe zu.

Suppen gehen immer, das sagen viele Leser, nicht nur als Vorspeise, auch als leckeres Abendessen. Wir empfehlen "Champignonsuppe mit Schinkenwürfeln". Alle Zutaten hat man meist im Haus und die Zubereitung geht schnell.

Salat und Früchte finden sich in der "Salatbowl mit Hähnchen-Obst-Spieß". Dazu reicht man frisches Baguette oder Ciabatta-Brot.

Der "Rührteigkuchen mit Haselnüssen" besteht aus zwei Teigvarianten, dem hellen Teig und dem Nussteig. Dieser Kuchen ist auch im süddeutschen Raum als Gold & Silber Kuchen bekannt.

## Champignonsuppe mit Schinkenwürfeln



### Zutaten für 4 Personen:

400 g Champignons weiß oder braun  
4 TL kleine Schinkenwürfel  
4 Scheiben Krustenbraten-Aufschnitt oder Kasseler Aufschnitt  
2 EL Butter  
1 Schalotte  
600 ml Gemüsebrühe  
100-150 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
*Deko:* gehackte Petersilie  
grober Steakpfeffer

### Zubereitung:

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte pellen und fein würfeln. Krustenbraten in feine Streifen schneiden.  
Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin anschwitzen. Schinkenwürfel und Krustenbraten-Streifen zufügen und gut anbraten. Pilze zugeben und gut schmoren lassen, dann die Brühe mit der Sahne zufügen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken.

Die Pilze sollen noch eine feste Konsistenz haben.

### Servieren:

Diese Pilzsuppe in Suppentellern oder Suppentassen servieren. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit grobem Pfeffer übermahlen. Dazu reicht man knuspriges Baguette.

### Anmerkung:

Diese Suppe geht sehr schnell und schmeckt sehr gut. Schinkenwürfel und Krustenbraten-Streifen bringen viel Geschmack. Wenn man wählen kann sollte man braune Champignons nehmen, da diese etwas mehr Geschmack mitbringen.

## Salatbowl mit Hähnchen-Obst-Spieß



### Zutaten für 4 Personen:

3 Hähnchenbrustfilets  
Salz, Pfeffer  
1-2 EL Butterschmalz  
2 große Salatherzen, ersatzweise Rucola  
8 mittelgroße braune Champignons  
6 blaue Pflaumen, keine Zwetschgen  
6-8 Aprikosen frisch oder aus dem Glas  
*Dressing:*  
1 TL Dijon-Senf  
Salz, Pfeffer  
Ahornsirup  
Balsamico Essig hell  
Rapsöl erste Pressung.  
Nach Belieben:  
2 EL Haselnussblättchen

### Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz etwa 3 Minuten von allen Seiten braten. Beiseite stellen.  
Pflaumen und Aprikosen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen.

Die Blätter von den Salatherzen lösen, waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Spieße: Hähnchensticks zusammen mit Aprikosen- und Pflaumenhälften auf Spieße stecken.

Salat: Salat mit Champignonscheiben und in Streifen geschnittenen Pflaumen und Aprikosen mischen. Aus Senf, Ahornsirup, Salz, Pfeffer, Essig und Öl eine Salatsoße herstellen und über den Salat geben, gut mischen.

Nach Belieben Haselnussblättchen in einer trockenen Pfanne rösten und über dem Salat verteilen.

(Achtung: die Haselnussblättchen verbrennen schnell)

### Anrichten:

Den Salat in Bowls füllen und den Spieß mit hinein stecken.

*Fortsetzung nächste Seite*

# Rührteigkuchen mit Haselnüssen



Der Kuchen besteht aus zwei Teigvarianten

## Zutaten:

Zutaten für den hellen Teig:

100 g Butter  
100 g Butter  
4 Eigelb, Eier Größe M  
200 g Mehl, Type 405  
1/2 P Backpulver  
etwa 125 ml Milch

## Zutaten für den Nussteig:

180 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
100 g Butter  
125 g gemahlene Haselnüsse  
1/2 P Backpulver  
200 g Mehl, Type 405  
4 Eiweiß  
etwa 125 ml Milch  
große Kastenform

## Zubereitung:

Eine große Kastenform, größer als Normalformen, mit Butter ausstreichen und mit Paniermehl oder Mehl ausstreuen.

Backofen auf 200 Grad (Unter- und Oberhitze) vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß mit eine Prise Salz steif schlagen. Beiseite stellen.

Zutaten für den hellen Teig vermengen und in die Form geben.

Zutaten für den Nussteig vermengen, das steife Eiweiß unterheben und ebenfalls in die Form geben und den Teig glatt streichen

Etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

## Anmerkung:

Dieser Kuchen ist auch im süddeutschen Raum als Gold & Silberkuchen bekannt.

Falls der Kuchen zu dunkel wird, sollte man ihn mit Backpapier abdecken.