

## Tomaten - Curry - Suppe

### Zutaten für 8 Portionen:

2 Bund	Suppengrün oder Suppengemüse (TK), gewürfelt
600 g	Gemüsezwiebel(n), klein gewürfelt
n. B.	Olivenöl
4 EL	Currypulver
1 Liter	Gemüsebrühe
400 ml	Rotwein
1500 g	Tomate(n), grob gewürfelt
500 g	Tomate(n), gehäutet, entkernt, in Streifen geschnitten
	Salz und Pfeffer
2 EL	Zucker
2 EL	Zitronensaft
8 EL	Crème fraîche

### Zubereitung

Das Suppengemüse mit Zwiebelwürfeln in heißem Öl anschwitzen. Curry darüber stäuben und kurz mit anschwitzen. Mit der Brühe und dem Wein ablöschen. 20 Min. offen köcheln lassen.

Die Tomatenwürfel zufügen und zugedeckt weitere 20 Min. bei milder Hitze köcheln lassen. Die Suppe fein pürieren, durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.

Die Tomatenstreifen in der Suppe erhitzen. In Teller füllen und mit je einem EL Crème fraîche servieren.

## Steinpilz - Rahmkartoffeln mit Entenbrust

### Zutaten für 7 Portionen:

3 ½	Entenbrust
28	Kartoffel(n)
175 g	Butter
3 ½	Frühlingszwiebel(n)
7 EL	Steinpilze, getrocknet
1750 ml	Sahne
175 g	Steinpilze
	Chili - Flocken oder Cayennepfeffer
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die getrockneten Steinpilze in so wenig Wasser wie möglich für eine Stunde einweichen. Dann herausnehmen, ausdrücken und etwas klein schneiden. Das Wasser durch einen Kaffeefilter kippen und so säubern.

Die Kartoffeln schälen. Etwas Butter in einem Topf schmelzen, die fein geschnittene Frühlingszwiebel und die Steinpilze darin glasig schwenken, dann die Kartoffeln dazu geben und ebenfalls schwenken. Mit Sahne und mit ca. 1 EL Steinpilzwasser aufgießen. Dabei eventuell nicht die gesamte Sahne verwenden, die Flüssigkeit darf die Kartoffeln nur ganz knapp bedecken. Bei geringer Hitze und ohne Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce dick und cremig ist und die Kartoffeln durch sind. Am Ende salzen und pfeffern.

In der Zwischenzeit die Entenbrust auf der Fettseite mehrere Male diagonal einritzen und auf der Hautseite mit einem Hauch Chiliflocken einreiben. Etwas Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Brust mit der Hautseite nach unten in die warme, aber nicht heiße Pfanne legen. Bei geringer bis mittlerer Hitze auf beiden Seiten je nach Größe der Entenbrust 6-8 Minuten braten. Dann herausnehmen und ruhen lassen. Im Pfannenfett die Steinpilze in Scheiben wenige Sekunden von beiden Seiten rösten. Die frischen Steinpilze auf den Rahmkartoffeln anrichten und mit Petersilie bestreuen, die Entenbrust in Scheiben schneiden und dazu servieren.

## Himbeerzaubercreme

### Zutaten für 8 Portionen:

0,8 kg	Himbeeren, TK
160 g	Baiser (gibt es als weisse und rosa Baisers gemischt)
400 g	Quark (20 %)
400 g	Joghurt
0,8 Liter	Sahne
40 g	Zucker
160 g	Zucker, braun

### Zubereitung

Die gemischten Baisers in einer großen Schüssel zerbröseln (geht am besten mit der Hand). Nun die tiefgekühlten Himbeeren auf den Baiserbröseln verteilen.

Quark und Joghurt mit dem Zucker verrühren. 1 Liter Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben und die Sahne-Quarkmasse auf die Himbeeren streichen. Zum Schluss den braunen Zucker über die Masse geben und die Nachspeise mindestens 8 Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Der braune Zucker verflüssigt sich in dieser Zeit und zieht bis in die Baiserhimbeermasse ein.