

Zum Valentinstag



Aufgeschäumte Rosenkohlsuppe

Für 4 Port.

**400 g Rosenkohl, 3 Chalotten, 1 Ei Butter,
50 ml weißer Portwein, 50 ml Nolly Prat, 100 ml Weißwein,
100 ml Sahne, 100 ml Creme Fraiche, 400 ml Gemüsebrühe,
3 Ei frisch geriebener Parmesan,
Salz, weißer Pfeffer, 3 Ei Trüffelöl**

*Rosenkohl vorbereiten, kleinschneiden, mit Schalotten in Butter andünsten, ablöschen,
weich köcheln lassen, pürieren,
vor dem Servieren den Parmesan untergeben,
nochmals nachschmecken,
durch mixen (**aufschäumen**) und servieren.*

Lendchen a la Robinson

Zutaten für 4-5 Portionen

1 Schweinelende ca. 500-600 gr.

1 Salz und Pfeffer

1 Banane , 1 Becher Creme fraiche, 1 TL Curry

1 EL Barbecue Soße, 1 TL Zuckerrübensirup, 2 cl Weinbrand

Zubereitung:

Die Schweinelende mit Salz und Pfeffer einreiben.

In heißer Butter rundum kräftig anbraten.

2-3 EL Wasser angießen und zugedeckt 15-20 Min. schmoren lassen.

Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und etwas ruhen lassen.

*Für die Soße die Banane mit einer Gabel pürieren
und im Bratensatz leicht anrösten.*

*Creme fraiche, Currypulver und Barbecue Soße einrühren,
aufkochen lassen*

und mit Zuckerrübensirup und Weinbrand abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden und in der Soße servieren!!

*Dazu, Kroketten, Spätzle oder Kartoffelplätzchen
und Gemüse oder Salat servieren.*

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!