

Student's Cooking – Best of

Ich habe mir erlaubt, aus den vielen tollen Einsendungen mein persönliches Best Of zusammenzustellen, hier also die frühlingshaftesten, studierendentauglichsten Gerichte zum gemeinsamen Nachkochen und Schlemmen.

Kräuterrahmsuppe

[Bernadette Steger]

Zutaten:

30g Butter
100g Zwiebeln
2 EL Mehl
Weißwein
800 ml klare Suppe
Kräuter nach Belieben (Petersilie, Dill, Schnittlauch, ...)
Salz, Pfeffer
125g QimiQ (oder Rahm)

Zubereitung:

Zwiebel in Butter glasig andünsten. Mit Mehl stauben, mit Weißwein (ca. 1/16 l) ablöschen und mit klarer Suppe aufgießen und 5 – 10 min. kochen lassen. Evtl. mit Stabmixer verfeinern. Kräuter zugeben und würzen. Zuletzt QimiQ (Rahm) einrühren.

Puten-Spinat Taschen mit Spargel und Kartoffeln in Safran-Weißweinsouße

[Matthias Pfragner]

Zutaten:

1/2 Pkg. (Spar)-Blätterteig, rechteckig
2 Putenfilets (aus dem Ganzen geschnitten)
10dag Gruyere (Greyerzer)
2 Blatt Kräuterschinken
2-4 Blatt Spinat
1 Pkg. Safran
1/2 Becker Schlagobers
1/4 l Sauvignon Blanc
1/4kg Spargel
4 kleine Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

Blätterteig auflegen und halbieren. Putenfilets leicht ausklopfen und beidseitig Salzen und Pfeffern. Filets auf den Blätterteig legen (je eines :-)). Der Reihe nach zuerst den Schinken, dann den Spinat und zuletzt den geriebenen Gruyere auf den Filets verteilen. Filets einmal zusammen klappen und den Blätterteig zuschlagen, damit sich geschlossene Taschen ergeben. Die Taschen gleich mit dem mitgelieferten Backpapier auf ein Backblech legen, mit Milch bestreichen und im Backrohr bei ca. 175 Grad goldgelb backen (ca. 30-45 min.). Spargel und Kartoffel kochen. Währenddessen in einem kleinen Topf den Wein mit dem Safran aufkochen und stark reduzieren, bis nur noch ca. 2 Esslöffel über sind. Safran Fäden abseihen und entsorgen. Den Sud wieder in einen Topf geben, aufwärmen und mit Schlagobers aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Hauch Muskat dazu geben. Spargel auf den Tellern drapieren; Kartoffel (mit einem Eierschneider) in Scheiben schneiden und aufgefächert auf den Spargel legen; mit der Soße übergießen.

Blätterteigtasche daneben anrichten.

Heidelbeerjoghurtcreme mit Rosmarin und Baiserhaube

[Katharina Bliefert]

Zutaten:

150g Joghurt
2 EL Zucker
Zitronensaft
125g (TK) Heidelbeeren
75 ml trockener Rotwein
Rosmarin
1 Baiser vom Bäcker
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Joghurt mit 1 EL Zucker und einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Heidelbeeren auftauen lassen. Die Hälfte der Beeren mit Rotwein, Rosmarin und 1 EL Zucker aufkochen und etwas einkochen lassen. Das heiße Beerenkompott über die restlichen Heidelbeeren geben und miteinander vermischen. Das Baiser zerbröseln. Joghurt, Heidelbeerenkompott und Baiser abwechselnd in 2 Gläser füllen, wobei Baiser-Brösel die letzte Schicht bilden. Zum Schluss mit Kakao-pulver bestäuben.