

Aus der HÄPPCHEN-ESSEN-Kochschule

Rezept

Hauptgericht: **Herbstlicher Salat in Frenchdressing** | Quichetorte | Lachs-Paillarde auf Tomaten-Basilikum Sugo



Herbstlicher Salat in Frenchdressing

Herbstliche Salatauswahl entsprechend dem saisonalen Marktangebot

Frenchdressing

Zutaten:

100 ml	Brühe	½ EL	Senf
25 ml	Champagner-Essig (alternativ: weißer Balsamico-Essig)	3	Kapern
½	Knoblauchzehe	1	Cornichon
1	Schalotten	1	Sardelle
1	Ei	250 ml	Pflanzenöl
			Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Bis auf das Öl alle Zutaten im Mixer fein pürieren. Das Öl langsam eintropfen lassen. Das Dressing durchpassieren und nochmals abschmecken.

Rezept

Hauptgericht: Herbstlicher Salat in Frenchdressing | **Quichetorte** | Lachs-Paillard auf Tomaten-Basilikum Sugo



Quiche mit Zwiebeln, Schafskäse und Thymian

Zutaten:

Quiche-Teig

300 g Mehl
150 g Margarine
0,1 l lauwarmes Wasser
Salz

Quiche-Belag

7 Zwiebeln je nach Größe
4 Zw. Thymian
3 EL Sonnenblumenöl
300 g Schafskäse
300 ml Sahne
4 Eier
Salz, weißer Pfeffer, Muskat
geriebener Käse

Zubereitung:

Aus den oben genannten Zutaten mit einem Holzspatel einen Teig in einer Schüssel erstellen. Abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Öl und den Thymianblättchen in der Pfanne glasig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne mit den Eiern verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Quiche-Form mit Backpapier ausfüllen und mit dem Teig auslegen, die Zwiebelmasse darin gleichmäßig verteilen. Den Schafskäse in kleine Stücke schneiden und auf der Zwiebelmasse verteilen. Danach mit der Sahne-Ei-Mischung auffüllen. Nach Wunsch mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa 35 Minuten backen. Mit Thymian dekorieren.

Aus der HÄPPCHEN-ESSEN-Kochschule

Rezept

Hauptgericht: Herbstlicher Salat in Frenchdressing | Quichetorte | Lachs-Paillard auf **Tomaten-Basilikum Sugo**



für 6 Personen

Tomaten-Basilikum Sugo

Zutaten:

50 g Butter
1 EL Zwiebelwürfel
100 ml Gemüsefond
1 EL Tomatenmark
200 g Tomatenwürfel, gehäutet
20 Basilikumblättchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten einritzen, in heißem Wasser ca. 30 Sek. ziehen lassen, in Eiswasser abschrecken, 2 Minuten stehen lassen und dann enthäuten, entkernen und würfeln. Für die Tomatensauce die Zwiebelwürfel hell in der Butter anschwitzen, die Tomatenwürfel, das Tomatenmark, die Gewürze und den Gemüsefond zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Schneebesen gut verquirlen und das sehr fein gehackte Basilikum zugeben und nachwürzen.

Aus der HÄPPCHEN-ESSEN-Kochschule

Rezept

Hauptgericht: Herbstlicher Salat in Frenchdressing | Quichetorte | **Lachs-Paillard**e auf Tomaten-Basilikum Sugo



für 6 Personen

Lachs-Paillard

Zutaten:

- 1 Lachsfilet, ca. 600 g
- 1 Stich Butter
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Salbeiblätter

Zubereitung:

Den Lachs von der Haut trennen und alle Gräten mit der Zange ziehen. Dann 6 gleich große Schnitzelchen (ca. 120 g, schräg angeschnitten) portionieren. Die Schnitzelchen einzeln zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie legen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Butter zugeben und die Schnitzelchen von jeder Seite max. 1 Minute braten. Warm servieren.