

Spargel-Bruschetta (mit süß-sauer eingelegtem Spargel)

Zutaten

- ½–1 Baguette (je nach Hunger)
 - 1 Glas süß-sauer eingelegter Spargel
 - 1 kleine rote Zwiebel
 - 6–8 Cherrytomaten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz, Pfeffer
 - Frische Kräuter (Basilikum oder Petersilie) Zubereitung
1. Baguette in Scheiben schneiden und in der Pfanne oder im Ofen goldbraun rösten.
 2. Knoblauch halbieren und die warmen Brotscheiben damit einreiben.
 3. Spargel abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.
 4. Zwiebel fein würfeln, Tomaten klein schneiden.
 5. Spargel, Zwiebel und Tomaten in einer Schüssel mischen, Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 6. Die Mischung auf die Brotscheiben geben und mit Kräutern bestreuen.

Flambierte Schweinemedaillons in Calvados-Apfelrahm mit Nudeln

Zutaten

- 500–550 g Schweinefilet
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl oder Butter
- 1 großer Apfel (säuerlich, z. B. Elstar)
- 1 kleine Zwiebel
- 40 ml Calvados
- 150 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Senf

- 350–400 g Nudeln Zubereitung

1. Schweinefilet in 3–4 cm dicke Medaillons schneiden und von beiden Seiten salzen und pfeffern.
2. Öl oder Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Medaillons scharf von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und kurz ruhen lassen.
3. Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln.
4. Apfel und Zwiebel in derselben Pfanne anschwitzen.
5. Calvados zugeben, kurz erhitzen und flambieren (Pfanne leicht kippen oder mit Stabfeuerzeug entzünden).
6. Sahne, Gemüsebrühe und Senf einrühren und die Sauce kurz einkochen lassen.
7. Medaillons zurück in die Pfanne legen und bei niedriger Hitze 5–7 Minuten in der Sauce ziehen lassen.
8. Nudeln nach Packungsangabe kochen und zusammen mit den Medaillons und der Sauce servieren.

Glühwein-Birnen mit Mascarponecreme & Spekulatius-Crumble (ohne zusätzlichen Zucker)

Zutaten

- 3 Birnen
- 350 ml Glühwein
- ½ Zimtstange
- 1 Nelke (optional) Mascarponecreme
- 200 g Mascarpone
- 150 g Schmand oder Crème fraîche
- 1 TL Vanillepaste Crumble
- 5–6 Spekulatiuskekse Zubereitung

1. Birnen schälen, halbieren und entkernen.
2. Glühwein zusammen mit Zimt und Nelke erhitzen. Birnen hineingeben und bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten weich ziehen lassen. → Der Glühwein bringt genug Süße mit.

3. Mascarpone, Schmand und Vanillepaste glatt verrühren. Kein Zucker nötig, die Creme bleibt angenehm mild.
4. Spekulatiuskekse grob zerbröseln.
5. Birnen auf Tellern anrichten, Mascarponecreme dazugeben und mit Spekulatius-Crumble bestreuen. Tipp: Wenn du magst, kannst du den Glühweinsud am Ende noch 2–3 Minuten einkochen und als Sauce über die Birnen trüfeln – ebenfalls ohne Zucker.