



PETERSILIENWURZEL CREMESUPPE, KÄSESOUFFLÉ MIT DÉLICE DE POMMARD, KANINCHENFILET IM THYMIAN-NUSSMANTEL

Zutaten für 10 Personen

Petersilienwurzel Cremesuppe

Kartoffeln, mehlig	250 g
Petersilienwurzel	650 g
Gemüsebouillon	2,5 l
Crème fraîche	250 g
Petersilie, glatt (Deko)	50 g
Salz, weisser Pfeffer	

Käsesoufflé mit Délice de Pommard

Butter	120 g
Weissmehl	120 g
Vollmilch	500 ml
Eier	10 Stück
Délice de Pommard Käse	300 g
Butter für die Auflaufformen	50 g
Muskatnuss, gemahlen	3 g
Salz, weisser Pfeffer	

Kaninchenfilet im Thymian-Nussmantel

Kaninchenfilet	10 Stück
Haselnüsse	100 g
Butter	50 g
Olivenöl	20 ml
Thymian, frisch	50 g
Salz, weisser Pfeffer	

Petersilienwurzel Cremesuppe: Die Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen, in grosse Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl farblos anschwitzen. Die Gemüsebouillon dazugeben und ca. 20 Minuten kochen. Anschliessend fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern.

Käsesoufflé mit Délice de Pommard: Butter, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einen Topf geben und langsam auf ca. 90 °C erhitzen, um eine glatte Masse zu erhalten. Das gesiebte Mehl hinzufügen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Eier trennen, die 10 Eigelb und den Délice de Pommard zur Masse geben. Das Eiweiss mit etwas Salz langsam steif schlagen, vorsichtig unter die Masse geben und zügig in die zuvor gebutterten Auflaufförmchen giessen. 10 bis 12 Minuten im Ofen backen.

Kaninchenfilet im Thymian-Nussmantel: Die Haselnüsse und den Thymian fein hacken und die Kaninchenfilets anschliessend mit etwas Druck durch die Nuss-Thymianmischung rollen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl mit etwas Butter goldgelb anbraten. Im Ofen bei 120 °C rosa garen. Anschliessend 5 Minuten ruhen lassen.