

Weißkohlgemüse mit Senfsauce

1 kg Weißkohl
 75g durchwachsener Speck
 $\frac{1}{4}$ l Brühe
 8 Eier
 20g Mehl
 30g Butter
 2-3 Tl Senf
 400ml Geflügelfond
 100ml Schlagsahne
 Zucker, Schnittlauch

Weißkohl vierteln, Strunk entfernen und die Viertel quer in feine Streifen schneiden. Speck fein würfeln, in Öl ausbraten, den Kohl hinzu fügen und unter Rühren andünsten. Die Brühe angießen und zugedeckt 30 min schmoren lassen.

Die Eier hart kochen und pellen.

Das Mehl in der Butter anschwitzen, Senf unterrühren, mit Fond und Sahne ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Zucker abschmecken.

Den Kohl auf einer Platte anrichten, mit Eiern umlegen und mit der Sauce übergießen und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu passen Kartoffeln.

Staudensellerie Salat

125g Quark (40%)
 2 EL Sahne
 3 EL Tomatenketchup
 1 Zwiebel, fein gewürfelt
 Salz, Pfeffer

Den Staudensellerie in feine Scheiben schneiden und mit dem Dressing mischen.

Eiersalat mit Staudensellerie

3 Eier
 1/2 St Staudensellerie
 1 Birne (klein)
 50g Blauschimmelkäse
 75g Sahne
 Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker

Die Eier hart kochen, pellen und würfeln. Die Birne entkernen und würfeln, mit Zitronensaft beträufeln. Blauschimmelkäse, Sahne und Gewürze verrühren. Den Sellerie in feine Scheiben schneiden und mit den Birnen, den Eiern und der Sauce verrühren.

Avocadocreme (zu Fingerfood, wie Möhre, Staudensellerie, Kohlrabi)

1 reife Avocado
 4 EL Crème fraîche
 1 Zwiebeln, ganz fein gewürfelt
 Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Avocado halbieren, entsteinen und mit einem Löffel aus der Schale kratzen. Das Avocadofleisch zerdrücken und rasch mit der Crème fraîche und der Zwiebel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Diese Crème schmeckt auch als Brotaufstrich.