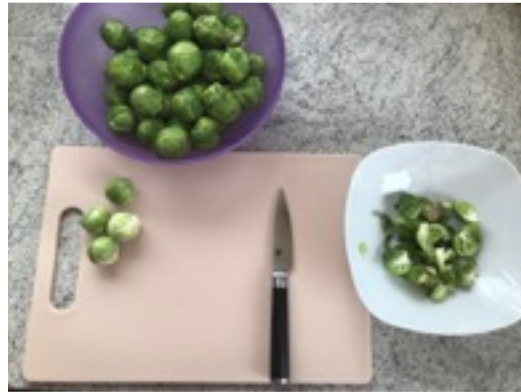


Hauptspeise

Barsch mit Tomaten und Oliven überbacken
Kartoffelpüree
Rosenkohl

Schritt 1

Rosenkohl putzen
und vorbereiten



Schritt 2

Rosenkohl bei mittlerer Hitze für 10 bis
15 Minuten kochen
(1 Prise Zucker nimmt den intensiven
Kohlgeruch)



Schritt 3

Kartoffeln schälen
und in Würfel schneiden



Schritt 4

Barsch salzen mit Olivenöl in die Auflaufform geben
Tomaten waschen und schneiden
Tomaten, Oliven und ein wenig Chilli auf den Barsch verteilen
für 30 Minuten bei 220 Grad in den Ofen überbacken



Schritt 5

Kartoffelwürfel in Salzwasser für 15 Minuten kochen



Schritt 6

die gekochten Kartoffelwürfel mit der Kartoffelpresse ausdrücken
Salz, Muskatnuss, Butter und Milch hinzugeben
mit dem Schneebesen gut verrühren



Amelie Borzaga

Schritt 7

Rosenkohl in der Pfanne mit Butter schwenken
und salzen



Schritt 8

anrichten



Nachspeise

Windbeutel mit Vanillecreme und Schokoladenglasur

Schritt 1

Wasser, Milch, Butter, Salz, Zucker in einem Topf aufkochen lassen



Schritt 2

Mehl im Sturz dazugeben und kräftig rühren



Schritt 3

Topf vom Herd nehmen und die Masse in einer Schüssel abkühlen lassen

Schritt 4

Die Eier nach und nach unterrühren. Das nächste Ei immer erst dazugeben, wenn sich das vorherige mit dem Teig gut verbunden hat.



Schritt 5

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.
Den Teig in einen Spritzbeutel mit
Sterntülle füllen. Auf das mit Backpapier
ausgelegte Blech Teig Rosetten spritzen.
Die Windbeutel ca. 20 min. backen.



Schritt 6

Zubereitung der Creme

200 ml Milch mit Vanillezucker
und Salz in einem Topf zum
Kochen bringen.



Schritt 7

In einer Schüssel die restlichen
50 ml Milch mit Eigelb, Zucker
und Mehl verrühren.



Schritt 8

Die Eimasse unter der kochenden
Milch verrühren und ca. 1-2 Minuten
unter ständigem Rühren kochen lassen.



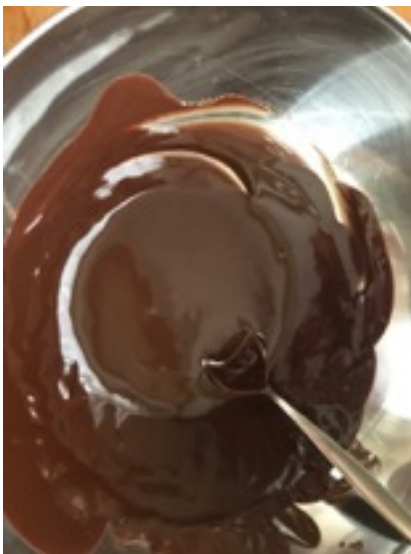
Schritt 9

Creme abkühlen lassen und dann die Windbeutel damit füllen.



Schritt 10

Schokolade und Butter auf den Wasserbad schmelzen lassen und die Windbeutel mit der Schokoladenglasur beträufeln.



Bericht

Die Hauptspeise und die Nachspeise wurden für vier Personen vorbereitet.

Der Einkauf von den benötigten Lebensmittel ist problemlos verlaufen. Viele Sachen hatten wir Zuhause und mussten nur sehr wenige einkaufen.

Auch die Zubereitung ist reibungslos und ohne Probleme abgelaufen.

Um 11.30 Uhr habe ich begonnen die Hauptspeise zuzubereiten und wurde dann für meine Eltern, Schwester und mich um 12.35 serviert.

Die Nachspeise habe ich Nachmittags zubereitet und dann abends serviert. Für die Zubereitung habe ich ca. 2 Stunden benötigt.

Hilfe habe ich keine gebraucht, da ich diese Gerichte und auch die Nachspeise schon mehrmals zubereitet habe.

Die Speisen sind sehr gut gelungen und alle Beteiligten haben ein großes Lob ausgesprochen.

