



## **|Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 25. April 2008|**

### ***Gurkenrahmsuppe mit Speck von Horst Lichter***

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Salatgurken
1	Zwiebel
3	Eier
2 Scheiben	Speck, durchwachsen
1 EL	Tomatenmark
3 EL	Senf, süß
1 L	Sahne
50 g	Butter
1 Bund	Dill
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Salatgurken schälen und halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Nun die Zwiebeln in einem Topf mit der Butter andünsten, die Gurke dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Das Tomatenmark und den Senf dazugeben und alles gut verrühren. Die Sahne angießen und einen kleinen Rest beiseite stellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill bis auf zwei Zweige hacken und ebenfalls hinzufügen. Das Ganze kurz aufkochen lassen und zur Seite stellen.

Die Eier trennen und die Eigelb mit der restlichen Sahne gut verrühren. Kurz vor dem Servieren zur Suppe geben.

Nun den Speck auf das Backblech legen und im Backofen knusprig backen.

Die Suppe zum Anrichten in kleine Tassen füllen und mit je einer gebratenen Speckscheibe und einem Zweig Dill dekorieren.

© by fernsehmacher/Idee: Lichter



## **Schweinefilet-Toast mit Birnen und Edelpilzkäse von Horst Lichter**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Schweinefilet
2	Birnen
700 g	Edelpilzkäse
1	Frühlingszwiebel
20 g	Kräuterbutter
4 Scheiben	Toastbrot
1 Schote	Chili
0,5 Bund	Zitronenmelisse
1 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in zentimeterdicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Toastscheiben toasten und mit der Kräuterbutter bestreichen.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in Spalten schneiden. Den Käse grob zerteilen.

Das Schweinefilet in Rapsöl kurz von beiden Seiten anbraten und auf die Toastscheiben verteilen.

Die Birnen schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln mit den Birnenscheiben in der Pfanne kurz anbraten und die Schweinefilets damit belegen. Nun den Käse gleichmäßig darüber verteilen und im Backofen drei Minuten überbacken.

Die Filets aufschneiden, etwas Zitronenmelisse zupfen und damit garnieren.

© by fernsehmacher/Idee: Lichter