

## Vorspeisen: Warmer Rucolasalat

2 mittelgr. Rote Zwiebeln	<i>Zwiebeln schälen, „achteln“ (Viertel halbieren)</i>
8 Scheiben Bacon	<i>Bacon knusprig anbraten, aus der Pfanne nehmen</i>
4 Thymianzweige	<i>Zwiebeln, Thymian, Pinienkerne mit Salz und Öl anbraten (bis Zwiebeln angebräunt)</i>
1 Hand voll Pinienkerne	
Rucola	<i>Zweige raus, Speck wieder rein, kurz wieder erhitzen</i>
Parmesan	<i>4 Handvoll Rucola mit der Mischung vermengen</i>
Olivöl	<i>mit Balsamico beträufeln, noch mal vermengen</i>
Balsamico	
Salz	<i>Parmesan drüber</i>

## Hauptspeise: Frikassee in Sektcreme + grüne Bandnudeln

600g Hähnchenbrustfilet	
1 gr. Zweig Estragon	<i>Hähnchen waschen, Estragonblättchen kleinschneiden</i>
2 Messersp. Pfeffer, weiß	<i>Filets mit Pfeffer einreiben, mit Estragon betreuen, mit Zitronensaft beträufeln und ca. 10 min zugedeckt marinieren</i>
Saft ½ Zitrone	
2 Schalotten	<i>Schalotten schälen, kleinhacken, Scampi waschen und trockentupfen</i>
200g Scampi	
50g Butter	<i>Hähnchen aus Marinade raus, trockentupfen (Marinade aufbewahren), in 1 cm Streifen schneiden</i>
250g Creme Fraiche	
2 Eigelb	<i>Butter in Pfanne aufschäumen, Fleisch ca. 4 min hellbraun anbraten, Schalotten und Scampi dazu, alles 2 – 3 min braten</i>
1 kl. Fl. trock. Sekt (0,2 l)	
Salz	<i>Creme fraiche mit Eigelb verrühren, unter Frikassee mischen, heiß werden lassen (nicht kochen), Sekt dazu</i>
Cayennepfeffer	
Dazu: grüne Bandnudeln	<i>Frikasse mit Salz, Cayennepfeffer und der Marinade abschmecken</i>
ggf. Perlerbsen	

## Nachspeise:

## **Zwetschgen-Crumble oder Rhabarber**

1 kg Zwetschgen\*

*Zwetschgen mit ¼ Tasse Zucker verrühren, in flache  
Auflaufform verteilen*

1 + ¼ Tasse Zucker

1 Tasse Mehl

*Mehl, Ei, Tasse Zucker, Salz & Zimt zu Streuseln  
verkneten, über die Zwetschgen drüberkrümeln und  
zerlassene Butter darüber träufeln*

1 Ei

Salz & Zimt

½ Tasse zerlassene Butter

*Bei 180 Grad 45 Minuten im Ofen backen*

1 Becher Sahne

*Mit geschlagener Sahne servieren.*

\*oder 1kg Rhabarber, können wahlweise auch Pflaumen aus dem Glas sein, die sollten gut abtropfen