



Mairübchen-Carpaccio

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 20 Min. + 1 Stunde Ruhezeit

300 g Mairübchen	Mairübchen schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden (z.B. mit der Brotschneidemaschine).
100 g Tomaten	Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
etwas Salat	Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.
2 EL Balsamico	Balsamico,
2 EL Olivenöl	Öl,
1 TL Zucker	Zucker,
Salz	Salz und
Pfeffer	Pfeffer mischen und über die Rübchenscheiben geben. Ca. 1 Std. im Kühlschrank marinieren.
8 Sch. roher Schinken	Ca 12-15 Scheiben Rübchen pro Teller auflegen, mit Schinken, Salat und Tomate garnieren. Etwas von der Rübchensauce darüber geben, mit Pfeffer abschmecken.

Zuckermais-Rahmsuppe

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 45 Min.

2-3 Maiskolben	Die Maiskolben von Blättern und Fäden befreien und an den Enden flach schneiden. Auf die Arbeitsfläche stellen und die Körner mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden. Zwei Drittel der Körner in wenig ungesalzenem Wasser knapp weich garen. Beiseite stellen.
1 Paprika	Paprika waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
150 g Möhren	Möhren schälen und würfeln.
1 Zwiebel	Zwiebel fein hacken.
1 EL Butter	Rohe Maiskörner, Paprika, Möhren und Zwiebel in der Butter andünsten.
15 g Mehl	Das Mehl darüber streuen und kurz mitdünsten.
1 L Gemüsebrühe	Unter Rühren die Brühe dazu gießen. Aufkochen und auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe fein pürieren.
Salz	
Pfeffer	
100 ml Sahne	Dann Sahne und gegarte Maiskörner beifügen. Nochmals abschmecken.