



Focaccia

für ca. 25 Schnitten

Teig:

500 g Mehl
1 ½ Teelöffel Salz
2 Esslöffel Olivenöl
25 g Hefe
3 dl Milch



Zwiebeln-Belag:

4 Esslöffel Margarine oder Butter
6 grosse Zwiebeln, halbiert, in feinen Streifen
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Teig: Mehl und Salz mischen, Margarine oder Butter beifügen, dann die mit einem Teil der Milch angerührte Hefe und restliche Flüssigkeit dazugiessen, erst jetzt mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen: Teig ca. 1 ½ cm dick rechteckig auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, aufgehen lassen.

Zwiebeln-Belag: Margarine oder Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebeln begeben, gut andämpfen, würzen. Leicht auskühlen. Teigoberfläche mit zwei Fingern mehrmals eindrücken, Belag auf Oberfläche verteilen.

Backen: Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Noch warm in Schnitten von ca. 10 x 4 cm schneiden.

Griesssuppe mit Kürbiskernöl

Für 6 Personen

50 g magere Bratspecktranchen
2 Schalotten
2 Esslöffel Butter
50 g Griess
1 ¼ Liter Hühnerbouillon
3 - 4 Esslöffel Kürbiskernen
2 Esslöffel Crème fraîche
Salz, Pfeffer
frisch gemahlene Muskatnuss
einige Tropfen Kürbiskernöl

Den Speck in Streifen schneiden, dann sehr fein hacken. Die Schalotten schälen und ebenfalls hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Speck und Schalotten schälen und Griess darin anrösten. Die Bouillon dazugießen, aufkochen und die Suppe etwa 15 Minuten leise kochen lassen.

Inzwischen eine Pfanne leer erhitzen und die Kürbiskerne ohne Fettzugabe kurz rösten.

Einige Löffel heisse Suppe mit der Crème fraîche verrühren und beifügen. Die Griesssuppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In Tasse oder tiefen Tellern anrichten, mit Kürbiskernen bestreuen und einigen Kürbiskernöl beträufeln. Sofort servieren.

Tipp: Wer kein Kürbiskernöl zur Hand hat, kann auch etwas Crème fraîche auf die Suppe geben und diese mit Kürbiskernen bestreuen.



Wodka - Nudeln

Für 4 Personen

400 g Papardelle
200 g Speckwürfelchen
1 dl Wodka
2,5 dl Halbrahm
120 g Parmesan, gerieben
Salz und Pfeffer

Die Papardelle al dente kochen. In einer grossen Teflonpfanne die Speckwürfelchen anbraten. Den Wodka dazugliessen und etwas verdampfen lassen. Die Hitze reduzieren, Rahm und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgetropfte Nudeln mit der Sauce vermischen. Direkt aus der Pfanne ganz heiss servieren.



Kaninchen - Lamm - Domino an Rotweinsauce

Für 4 Personen

1 Bund Thymian
4 Lammfilets à je 100 g
4 Kaninchenfilets à je 100 g
1 Esslöffel Senf, Pfeffer
20 Tranchen Rohschinken
2 Esslöffel Olivenöl
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
60 g Butter
2 dl Rotwein
2 dl Kalbsfond
1 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Preiselbeerekompott
Salz



Ofen auf 80 Grad vorheizen. 1 TL Thymian hacken. Fleisch mit Senf besteichen. Mit Thymian und Pfeffer würzen. 2 Fleischrollen zubereiten: Dazu je 10 Tranchen Rohschinken leicht überlappend auslegen. Darauf je 2 Lamm- und Kaninchenfilets im Wechsel aufeinander legen, in den Schinken einrollen.

Mit Küchengarn binden.

Mit einigen Thymianzweigen im Öl anbraten. In einer Form in der Ofenmitte rund 45 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 65 Grad hat. Mit einem Fleischthermometer kontrollieren.

Inzwischen Schalotten hacken, Knoblauch pressen. Mit einigen Thymianzweigen und Lorbeerblättern in 1 Esslöffel Butter andünsten. Mit Wein und Fond ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen. In eine andere Pfanne absieben. Restliche Butter und Mehl verkneten. Sauce aufkochen. Mehl - Butter nach und nach einrühren, bis die Sauce bindet. Preiselbeeren darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch tranchieren, mit der Sauce anrichten, mit Thymian garnieren.

Zitrus - Carpaccio

Vor und zubereiten: ca. 35 Min.

Marinieren: ca. 1 Std.

- 2 unbehandelte Orangen
- 2 rosa Grapefruits, aufgefangener Saft (ca. 1 dl)
- 1 Grapefruit, nur Saft
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Messerspitzen Nelkenpulver

Die Schale einer Orange mit dem Sparschäler dünn abschälen, in feine Streifen schneiden, blanchieren, zum verzieren beiseite stellen.

Von den Früchten Boden und Deckel, dann Schale bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Früchte längs halbieren, weisse Fruchthaut herauslösen. Früchte quer in feine Scheiben schneiden, in eine Platte legen, Saft auffangen.

Saft mit Zucker und Gewürzen aufkochen, Hitze reduzieren, sirupartig einköcheln, über die Früchte giessen, diese zugedeckt ca. 1 Std. marinieren.



Gewürz - Creme

- 3 dl Milch
 - 1 ½ Esslöffel Zucker
 - 1 Teelöffel Maizena
 - 1 Messerspitze Nelkenpulver
 - 2 Messerspitzen Zimt
 - 1 frisches Ei
- beiseite gestellte Orangenstreifen

Milch und alle Zutaten bis und mit Ei in einer Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze **bis vors kochen** bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme absieben, auskühlen.

Servieren: Früchte evtl. ca. 10 Min. im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen warm werden lassen. Auf Tellern auslegen, Creme darauf verteilen, mit dem beiseite gestellten Orangenstreifen verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Früchte ½ Tag im Voraus marinieren und Creme zubereiten. Beide separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 1 Std. vor dem Servieren herausnehmen.