



Cherry - Tomaten mit Sardellen
Mini Fladenbrote mit Oliven und Kräutern

Lauchsuppe mit Crostini

Kohlrabi - Radieschen - Carpaccio

Pouletrouladen mit Madeirajus
Gorgonzola - Risotto
Peperonata

Limettencrème
mit Früchte - Spiess



Cherry - Tomaten mit Sardellen

Tomaten aushöhlen
Sardellen hacken
Frischkäse zerdrücken
Salz, Pfeffer
Oregano oder Thymian
Petersilie
Zahnstocher

Zutaten mischen und in die
ausgehöhlten Tomaten füllen.
Mit Petersilie garnieren.
Zahnstocher reinstecken.



Mini Fladenbrote mit Oliven und Kräutern

Die Nadeln von **1 grossem Zweig Rosmarin** abzupfen und fein hacken. Von **½ Bund Thymian** ebenfalls die Blättchen abzupfen. **75g grüne oder schwarze entsteinte Oliven** in Streifen schneiden, dann sehr fein hacken. Kräuter und Oliven mit **2 - 3 Esslöffeln Olivenöl** mischen.

300g Pizzateig (Fertigteig oder hausgemacht) in 12 - 14 gleichmässige Stücke schneiden. Jedes Teigstück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu geraden 2mm dünnen Fladen auswallen. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Fladen mit **etwas Olivenöl**, dann mit der Oliven-Kräuter-Mischung bestreichen. Alles ganz leicht mit **Salz und frisch gemahlenem Pfeffer** würzen. Die Fladen portionenweise im auf 230 Grad vorgeheiztem Ofen in der Mitte 8 - 10 Minuten hellbraun backen. Warm oder ausgekühlt servieren.



Lauchsuppe mit Crostini

Ergibt: ca. 1,2 Liter

Vor- und Zubereitung: ca. 40 Min.

Backen: ca. 10 Min.

Suppe

1 Esslöffel Öl

400g Lauch

2 Esslöffel Mehl

längs halbiert, in ca. 5mm breiten Streifen

8 dl Gemüsebouillon

wenig Muskat

Salz, Pfeffer

nach Bedarf

Öl warm werden lassen. Lauch mit dem Mehl ca. 5 Min. andämpfen.

Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Zugedeckt ca. 25 Min. köcheln, Suppe würzen.

Crostini mit Käse

200g Baguette

30g Butter

in ca. 1cm dicke Scheiben

weich

100g geriebener Gruyère

Brotscheiben mit Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Brotscheiben mit Käse bestreuen.

Backen:

Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Servieren:

Suppe in Suppenschüsselchen anrichten, Crostini dazu servieren.



Kohlrabi - Radieschen - Carpaccio

Für 6 Personen als Vorspeise

- 50 g Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Dijon - Senf
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Bouillon
- 6 - 7 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 kleiner, zarte Kohlrabi
- 1 Bund Radieschen



Den Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte grob schneiden und auf einer grossen Platte ausstreuen.

Den restlichen Rucola hacken. Die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls hacken. Beides mit Senf, dem Zitronensaft, der Bouillon und dem Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kohlrabi schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Von den Radieschen das Grün wegschneiden und die Radieschen in kleinste Würfelchen schneiden. Die Kohlrabischeiben auf dem Rucola auslegen und mit der Rucolasauce beträufeln. Die Radieschen-Würfelchen darüber streuen.

Rucola pürieren

Rucola muss vor dem Pürieren gehackt werden und darf nur kurz püriert werden. Sonst erwärmt sich der Rucola beim Pürieren und schmeckt dann gerne bitter.

Pouletrouladen mit Madeirajus

Für 4 Personen

Rouladen:

½ Bund Oregano
½ Bund Petersilie
6 - 8 Blätter Salbei
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Pouletbrüstchen
8 Tranchen Rohschinken
2 Esslöffel Bratbutter

Jus:

1 Esslöffel Olivenöl
1 Zweig Salbei
1 Knoblauchzehe
1 dl Madeira oder Marsala
½ dl Weisswein
1 dl leichte Hühnerbouillon
1 Teelöffel Balsamicoessig
2 Esslöffel Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Oreganoblättchen von den Stielen zupfen und mit der Petersilie und den Salbeiblättern hacken. Die Kräuter mit dem Olivenöl in einen Mixbecher geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer Kräuterpasta pürieren.

Die Pouletbrüstchen waagrecht auf-, aber nicht durchschneiden und auseinanderklappen. Eine Klarsichtfolie darüberlegen und jedes Brüstchen mit dem Wallholz flach klopfen. Mit Kräuterpasta bestreichen, mit je 2 Rohschinkentranchen belegen, möglichst satt aufrollen und mit Zahnstochern fixieren oder mit der Küchenschnur binden. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte erwärmen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Rouladen zuerst 1 Minute bei grosser Hitze anbraten, dann wenden und je nach Dicke weitere 4 - 5 Minuten bei mittleren Hitze weiterbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 45-60 Minuten nachgaren lassen.

Inzwischen für den Jus in einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Salbeiblätter braten, bis sie knusprig sind. Herausnehmen und beiseite stellen.

Die Knoblauchzehe schälen, zum Bratensatz pressen und kurz andünsten. Mit Madeira oder Marsala und Weisswein ablöschen. Die Bouillon dazugiessen und alles gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Balsamicoessig beifügen, dann die Butter dazugeben und in den Jus einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pouletrouladen in dicke Scheiben schneiden, auf die Platte zurückgeben und mit Jus beträufeln. Mit den gebratenen Salbeiblättchen garnieren.

Dazu passen feine Nudeln oder ein Risotto.

Gorgonzola - Risotto

Für 4 Personen

1 Bund Salbei
1 mittlere Zwiebel
1 gehäufter Esslöffel Butter
250g Risottoreis (z.B. Arborio, Carnaroli, Vialone)
½ dl Marsala
ca. 8 dl Hühner- oder Gemüsebouillon
100g Mascarpone-Gorgonzola oder Dolcelatte
2 - 3 Esslöffel Rahm
40g frisch geriebener Parmesan oder Sbrinz
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50g Butter

6 - 8 Salbeiblätter hacken. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Salbeistreifen und Zwiebeln darin andünsten. Dann den Reis beifügen und kurz mitrösten. Den Marsala und das erste Drittel der Bouillon dazugeben und unter Rühren einkochen lassen. Erst dann das zweite Drittel Bouillon beifügen und wiederum unter häufigem Rühren vom Reis aufnehmen lassen.

Den Mascarpone - Gorgonzola oder Dolcelatte in Stücke schneiden und mit der letzten Portion Bouillon zum Reis geben. Wenn der Reis cremig und samtig, aber noch bissfest ist, den Rahm sowie den Parmesan oder Sbrinz untermischen. Mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Risotto neben der Herdplatte zugedeckt noch 2 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die restlichen Salbeiblätter in der zweiten Portion Butter knusprig braten. Die Blätter mit der gebräunten Butter über dem Risotto verteilen.

Tipp:

Dolcette ist ein speziell milder Gorgonzola, der z.B. in grossen Käsefachgeschäften oder in italienischen Spezialläden erhältlich ist.

Peperonata

Beilage für 4 Personen

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Peperoni, gross, rot
- 1 Peperoni, gross, gelb
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Petersilie, gehackt

Die Peperoni waschen, halbieren, entkernen.

Die Zwiebeln in Streifen schneiden, den Knoblauch schiebeln.

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten, die geschnittenen Peperoni beifügen, würzen und etwa 15 Minuten weich schmoren.

Mit Petersilie bestreuen.



Schnelle Limettencrème

Vor- und Zubereitung: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

2 Esslöffel Maizena

2 dl Wasser

6 Esslöffel Zucker

2 Limetten

heiss abgespült, trockengetupft, abgeriebene Schale und Saft (ergibt ca. 1 dl) beiseite gestellt

2 dl Rahm

steif geschlagen

Alle Zutaten bis und mit Limettenschale in einer kleinen Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren, bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen. Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, auskühlen, zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Masse glattrühren, beiseite gestellten Limettensaft darunterrühren, Schlagrahm sorgfältig darunterziehen.

