Sommermenü 2023

8 Personen

Crepe-Röllchen mit Paprikacreme und Salsa

Kann super am Vortag vorbereitet werden. Einfach die eingerollten Crêpes in Frischhaltefolie in den Kühlschrank und vor dem Servieren anschneiden.

Für die Crêpes die **200 ml Milch** mit **100 g Mehl** und **Prise Salz** glattrühren, dann **2 Eier** unterrühren und den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen. 4 Crêpes nacheinander in nicht zu heißer **Butter** goldgelb backen und anschließend abkühlen lassen.

200 g Kirschpaprika-Frischkäse (vom Käsestand) mit **Salsa** vermengen und Crêpes damit bestreichen und einrollen. Mit einem Messer die Röllchen abschneiden.

Salsa

1 rote Paprika, 1 große Tomaten und **80 g rote Zwiebeln** sehr fein würfeln. Zwiebeln blanchieren (kurz in kochendes Salzwasser geben und mit kaltem Wasser abschrecken)

250 g Ketchup und **2 TL Senf** unter die vorbereiteten Zutaten mischen. Mit **Salz, Chilipulver**, **Zucker** abschmecken.

Salzmandeln

1 TL Salz in 150 ml Wasser auflösen. **200 g Mandeln** in der Pfanne rösten. Salzwasser zugeben und solange rühren bis Wasser verdampft ist.

Bunter Salat an Grüne Tomaten-Dressing mit Kiwi, Gurke und Feta dazu selbstgebackene Grissini

Salat

Für das Dressing **75 g Grüne Tomaten-Marmelade** (von Mama) mit **10 g Senf, 20 g Gurke-Maracuja-Balsam-Essig** (von Fahrenkamp) und **25 g Olivenöl** vermengen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Pinienkerne anrösten. **3 Kiwi, 1 Gurke** klein schneiden. 1 Packung **Feta** klein bröseln und mit **bunten Pflücksalat** mischen. Mit Dressing vermengen und anricheten.

Grissini

½ Würfel frische Hefe in einer Schüssel in **70 ml lauwarmen Wasser** auflösen, mit **1 Prise Zucker** verrühren und 10 Minuten gehen lassen.

250 g Mehl (Type 405) und **60 ml Olivenöl** in eine große Schüssel gehen und Hefewasser zugeben. Mit den Händen 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit **1 Prise Salz** und **Bolognese Gewürz** (Just Spices) würzen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit einem Nudelholz zu einem ca. 1 cm dünne Rechteck ausrollen und in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Die Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und abgedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Grissini ca. 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auf ein Gitter geben und 10 Minuten komplett auskühlen lassen.

Für ein noch krosseres Ergebnis die Grissini nach dem Backen ca. 6 Stunden an der Luft trocknen.

Saltimbocca alla Milanese mit Gemüse in Tomatensoße und hausgemachte Pasta

Saltimbocca alla Milanese

32 Blätter Salbei (oder weniger, kommt darauf an wie intensiv man den Salbeigeschmack mag) waschen, trocknen tupfen und beiseitelegen. **16 Kalbsschnitzel à 80 g** herrichten.

16 Scheiben Parmaschinken auf einem Brett auslegen und mit jeweils 1 Blatt Salbei belegen. Je ein Kalbsschnitzel darauflegen und mit **einer Prise Meat Allrounder** (Just Spices) und wieder ein Salbeiblatt drauflegen und die Schnitzel aufrollen. Mit **Zahnstocher** fixieren.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei starker Hitze je 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Mit **100 ml Weißwein** uns **2 TL Balsamico dunkel** ablöschen. Mit **200 ml Wasser** auffüllen und 2 Minuten köcheln lassen. Schnitzel herausnehmen und die Soße um die Hälfte einkochen. Vom Herd nehmen und **40 g kalte Butter** einrühren. Eventuell salzen.

Die Nudeln in der Soße schwenken.

Caponata (Gemüse in Tomatensoße)

1 rote Paprika, 1 Zucchini in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. **2 rote Zwiebeln** in grobe Würfel schneiden. **2 Stangen Staudensellerie** von den Fasern befreien und in 2 cm breite Scheiben schneiden. **2 Knoblauchzehen** fein hacken.

In einer ofenfesten Pfanne **2 EL Olivenöl** erhitzen, das geschnittene Gemüse hinzugeben und 5 Minuten bei Mittlerer Hitze braten. **1 EL Tomatenmark** zugeben und 2 Minuten mitbraten.

1 kg Rispentomaten (Tomaten aus Dose geht auch) in grobe Stücke schneiden, zugeben und 3 Minuten mitbraten. Mit **Mediterranen Gemüse Allrounder, 4 Prisen Salz** und **1 Prise Pfeffer** würzen.

180 °C (Umluft) 60 Minuten garen und gelegentlich umrühren.

Pasta

250 g Mehl (Type 00 oder 405), 100 g Hartweizengrieß, 4 Eier und **1 Prise Salz** 5 Minuten mit den Händen zu einen glänzenden Teig kneten. Soviel Mehl zugeben, dass der Teig nicht mehr klebt. In Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Mit Nudelaufsatz Nudeln machen. Diese 3 Minuten in Salzwasser al dente kochen und abgießen. In der Pfanne in der Soße schwenken und **Parmesan** servieren.

Quark-Passionsfrucht-Mango-Tarte mit Tonkabohnen-Eis

Tonkabohnen-Eis

200ml Milch, 200ml Sahne mit **Tonkabohnen** köcheln. Im Kühlschrank kühlen (gerne über Nacht) und die Bohnen herausnehmen. (Abwaschen und trocknen um sie wiederzuverwenden)

2 Eier mit **90g Zucker** schlagen. Tonka-Sahne zugeben und in Eismaschine zu Eis machen.

Tarte mit Quarkcreme und Passionsfrucht-Mango-Curd

250 g Mehl, 50 g Zucker und 1 **Prise Salz** mischen. **1 Ei, 125 g kalte Butter** in kleinen Stückchen und **2 EL Milch** zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und ca. 2 Stunden kaltstellen.

2 kleine Tarteformen (24 cm Ø) mit Lift-off-Boden fetten. Teig halbieren und zwischen Frischhaltefolie ausrollen. In die Form geben und Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, für eine Stunde in Kühlschrank

Mit Backpapier auslegen und Trockenerbsen einfüllen. Im vorgeheizten Backofen 200 °C 15 Minuten blind backen (mit Trockenerbsen damit der Teig nicht ungewollt hoch geht, ohne Füllung).

Für die Quarkcreme **Mark von 1 Vanilleschote, 250 g Sahnequark, 50 g Zucker, 2 Eigelbe, 2 EL Vanillepuddingpulver** verrühren. Quarkcreme auf vorgebackenen Tarte-Boden geben und bei 150 °C 20 Minuten backen.

Für den Curd **90 g Butter** im Wasserbad schmelzen. **100 ml Mango-Passionsfruchtpüree** (Dosen-Mango und frische Maracuja pürieren), **2 sehr frische Eier, 90 g Zucker** hinzufügen und unter ständigem Rühren !!! langsam erhitzen bis die Masse dicklich wird. Nicht Kochen!!! (wie bei Sauce Hollandaise)

Auf die Quarkmasse geben und auskühlen lassen.

Für das Menü wird nur eine Tarte benötigt, so bleibt eine für Sonntagnachmittag :-)