SommerMenü 2024

8 Personen

Lachs-Crostini mit Frischkäse

Mit **4 EL Goldsaft, etwas Salz und rosa Pfeffer, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 2 EL Olivenöl** eine Marinade anrühren, eine **Knoblauchzehe** hineinpressen.

400 g Lachs (eventuell etwas klein schneiden) mit der Marinade bestreichen und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Lachs für 20 Min. backen. **Baguette** in Scheiben schneiden, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und im Ofen anrösten.

100 g Frischkäse und 2 EL gehackte Kräutern, etwas Zitronensaft vermengen und mit Salz und Riesling-Gewürz abschmecken.

Auf die Baguettescheiben den Frischkäse verteilen und bestreichen. Den Lachs auseinanderzupfen und auf dem Frischkäse verteilen.

Gurken-Carpaccio mit Kräuter-Vinaigrette und Feta

Eingelegter Feta

200 g Feta würfeln bzw. bröseln. Mit **Gewürze** (z.B. 1 Tl Pfefferkörner, Majoran, Kümmel, Basilikum/ Zitronenschale) dazugeben. Mit **Olivenöl** auffüllen. Mindestens 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Kräuter-Vinaigrette

5 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Balsamico bianco, 3 EL Gemüsebrühe und Kräuter (Schnittlauch, Petersileie, ...) vermengen.

Gurkencarpaccio

1,5 – 2 Gurken schälen, in dünne Scheiben reiben und auf Teller anrichten. Ich habe eine Trüffelreibe dafür genutzt und so sehr dünne Scheiben ohne Probleme hinbekommen.

Vinaigrette über Gurke geben. Mit **Schnittlauch** dekorieren. Feta drauf verteilen

Ossobuco (geschmorte Kalbshaxe) auf mediterranem Gemüse dazu Gremolata und Salbei-Gnocchi

Salbei-Gnocchi

750 g weichkochende Kartoffeln weich kochen oder im Ofen bei 180°C mit Alufolie bedeckt 45 Minuten backen und danach noch warm pellen. Durch eine Kartoffelpresse quetschen, reiben oder anders zerdrücken.

2 Kleine Eier oder ein großes Ei, 225 g Mehl, 3 Prisen Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Die Arbeitsfläche mit **Mehl** besteuben und den Kartoffelteig solange kneten bis er nicht mehr auf der Arbeitsfläche klebt. Nun kleine Klößchen formen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Auf leichte Hitze reduzieren und die Gnocchi in siedendem Wasser ca. 3 Minuten garen. Wenn sie oben schwimmen sind sie fertig. Jetzt mit kaltem Wasser abschrecken und im Kühlschrank aufbewahren bis du sie brauchst.

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Gnocchi darin anbraten. **Salbeiblätter** 2 Minuten mitbraten. Kann nach Belieben noch gewürzt und mit Parmesan bestreut werden.

Ossobuco alla milanese (Geschmorte Kalbshaxe Lombardai)

Man muss etwas Zeit einplanen (1 Stunde + 3 Stunden Schmorzeit). Wichtig ist alles langsam zu schmoren um einen unvergleichlich aromatischen Geschmack zu bekommen.

4 Möhren, 4 Stangen Staudensellerie, 3 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden. Im Bräter bei mäßiger Hitze **4 EL Butterschmalz** zerlassen. Sobald das Fett klar ist, die Gemüsewürfel unter Rühren darin anschmoren, bis sie leicht gebräunt sind. Bräter vom Herd nehmen.

8 Rinderhaxenscheiben mit Küchengarn rund binden (sonst verzieht sich das Fleisch komplett beim Anbraten). Salzen und in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. In einer Pfanne in **Butterschmalz** von beiden Seiten bei mäßiger Hitze hellbraun anbraten. Herausnehmen und auf das angebratene Gemüse setzen.

In derselben Pfanne Bratenfond mit **¼ l Wein** aufkochen und den Satz dabei auflösen. Solange einkochen, bis nur noch 6 EL übrig sind. Backofen auf 175°C vorheizen.

1 Bund Petersilie mit Stängel grob hacken.

Pfannenfond mit **¼ l Fleischbrühe** aufgießen, gehackte Petersilie, etwas **Thymian und Oregano sowie 2 Lorbeerblätter,** Salz, schwarzer Pfeffer sowie **1 kg Tomatenstücke aus der Dose** zugeben. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Soße über die Fleischstücke gießen und den Bräter mit Deckel in den Ofen schieben.

2 – 3 Stunden schmoren und dabei die Haxen alle 30 Minuten mit Brühe übergießen.

Fleisch herausnehmen. Von Knochen und Fett befreien. Soße pürrieren und durch ein grobes Sieb streichen und abschmecken. Fleischstücke (wie Gulasch) wieder in die Soße geben und am Abend einfach nochmal erwärmen.

Gremolata

Zitronenschale von **2 unbehandelten Zitronen** abreiben, **3 Knoblauchzehen und 2 Bund Petersilie** sehr fein hacken. Alles vermengen.

Fleisch mit Soße und Gremolata servieren

Verdure al Forno (mediterranes Ofengemüse)

1 - 2 rote Paprika, 1 gelbe Paprika in 4 x 4 cm große Stücke schneiden. **2 kleine Zucchini** längs vierteln und in 2 cm große Stücke schneiden. **2 - 3 rote Zwiebeln** in grobe Würfel schneiden. **2 Knoblauchzehen** fein hacken.

Mit **2 EL Olivenöl und Gewürzen, sowie mediterranen Kräutern** vermengen und in eine große Auflaufform geben (oder aufs Backblech).

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft 20 Minuten garen und gelegentlich umrühren.

Mango-Crème Brulée mit Ananas-Salsa und Kokos-Eis

Ananas-Salsa

1 kg Ananas (eine Ananas = 750 g Fruchtfleisch) klein schneiden. Mit **50 g Vanillezucker** (wenn die Ananas richtig süß ist kann der Zucker auch weggelassen werden), **Saft von einer halben Zitrone und 300 ml Ananassaft** aufkochen. **3 EL Speisestärke** in Wasser auflösen und unterrühren. Köchel und rühren bis der Saft eingedickt ist.

Kokos-Eis

200 g weiße Schoki, 400ml Kokosmilch, 200ml Sahne köcheln. Auskühlen, am besten im Kühlschrank runterkühlen.

3 Eiweiß mit **60g Zucker** schlagen. Kokos-Sahne zugeben und in Eismaschine zu Eis machen.

Mango-Crème Brulée

1 Vanilleschotte längs aufschlitzen und Mark herauskratzen. Mark und Schote mit **350 ml Sahne** und **40g Zucker** aufkochen. Schote entfernen.

4 Eigelbe in einer großen Schüssel mit einer Gabel verrühren. Von der Vanillesahne 4 – 5 Löffel abnehmen und langsam unter die Eigelbe rühren (werden sie zu schnell heiß stocken sie), dann die restliche Sahne und **100 ml Mangopüree** (gibt es im Asia-Laden) unterrühren (nicht schaumig schlagen!). Creme in 8 Förmchen verteilen und im Ofen stocken lassen.

Eine perfekte Creme im Ofen zaubern: Ofen auf 130° C vorheizen. Tiefes Blech oder große Auflaufform mit einem Tuch auslegen (damit die Förmchen nicht verrutschen) 8 feuerfeste Förmchen reinstellen. Soviel heißes Wasser um die Förmchen angießen, das die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen. Nun die Creme in die Förmchen gießen (sollte keine Blasen haben) und Blech auf das Gitter stellen und ca. 30 bis 40 Minuten backen. Creme sollte nicht mehr flüssig sein, wird aber noch fester, wenn sie auskühlt!

Dies sollte man schon am Vormittag oder sogar am Vortag machen, da die Creme komplett erkaltet sein muss bevor man sie mit **Zucker** bestreut und mit Bunsenbrenner abbrennt und dann serviert.

Riesling-Pfeffer a la Bettina Matthaei

3 EL grüner Pfeffer, 2 EL getrocknete Zitronenschalen, 1 EL Kardamomsamen, 1 EL getrocknete Minze, 1 EL getrocknete Kaffir-Limettenblätter, ½ EL getrockneten Ingwer und **½ EL Lorbeerblätter** mischen.