

Apulischer Reissalat mit Meeresfrüchten

für 6 Personen

- 300 g Reis
- 120 g Karotten, in feinen Streifen
- Paprika, in feinen Streifen
- 120 g Lauch, in feinen Streifen
- 100 g grüne und schwarze Oliven, entkernen
- 30 g Kapern
- 900 g Meeresfrüchte je nach Saison (Muscheln, Fisch, Garnelen, Tintenfisch, Thunfisch)
- 1 dl weißer Balsamicoessig
- 1 TL Zucker
- 1 Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- frische Kräuter
- ½ dl Wasser
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Reis knackig kochen, abgießen und abkühlen lassen. Wasser, Essig und Zucker zusammen aufkochen, Gemüse dazugeben und darin ziehen lassen. Den Reis mit dem marinierten Gemüse, Olivenöl, Zitronensaft durchrühren, abschmecken. Mit den restlichen Zutaten vermengen und 1 h durchziehen lassen.

Auberginen-Involtini

für 4 Personen

- 400 g Mozzarella
- 12 Stk Basilikumblätter
- 2 Stk längliche, mittlere Auberginen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Füllung:

- 4 EL frische, weiße Brösel
- 2 Stk Knoblauchzehen
- 1 EL Petersilie feingeschn.
- 4 EL Parmesan gerieben
- 50 g Schalotten, fein gewürfelt
- 4 EL TOP Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Auberginen in 2 mm dünne Scheiben, möglichst der Länge nach schneiden. Mit Salz bestreuen, 1 h lang ziehen lassen, damit sich die Bitterstoffe lösen. Den Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Für die Füllung die Schalotten in etwas Olivenöl anschwitzen, zusammen mit den anderen Zutaten zu einer geschmeidigen Fülle anrühren, abschmecken und

den Parmesan darunter mischen. Die Melanzani mit Küchenkrepp trockentupfen – mit Mozzarella belegen, Basilikum auflegen, die Füllung darauf verteilen, aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Involtini rundum anbraten und dann bei kleiner Hitze langsam weichschmurgeln.

Vor dem Servieren die Zahnstocher entfernen, die Röllchen leicht mit einer Tomatensauce nappieren.

Hähnchen Marengo

4 Stk	Hühnerbrüste
8 Stk	Garnelen
500 g	Tomaten, in Würfel
250 g	Champignons
200 g	kleine Zwiebel (Jungzwiebel)
1 Bd	Petersilie
½ Bd	Basilikum
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
	Saft 1 Zitrone
4	Eier
1/8 l	Weißwein
1/8 l	Gemüsefond
4 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
4 Stk	Crostinis
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Hühnerbrüste knusprig anbraten, mit Weißwein und Hühnerfond ablöschen, Tomatenwürfel und Knoblauch dazugeben und ca. 15 min schmoren lassen; nebenbei die Champignons putzen, die Jungzwiebel in kleinere Stücke schneiden, in einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, die Champignons und Jungzwiebel hineingeben, unterrühren, etwa 10 min sanft braten, mit 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer würzen.

Die Garnelen in etwas Olivenöl anbraten, etwas Knoblauch kurz mitrösten und mit Zitronensaft verfeinern, zur Seite stellen;

Die fertig gegarten Hühnerbrüste aus dem Topf nehmen, Sauce sehmig einköcheln und abschmecken, 1 EL Butter in der Pfanne zerlassen und die Eier zum Rührei verquirlen, salzen, pfeffern, Brotscheiben tosten

Anrichten: die Tomatensauce in die Mitte eines Tellers geben, die Hühnerbrust darauf legen, mit Jungzwiebel, Champignons garnieren und Crostinischeiben mit Rührei garnieren, mit frischen Basilikumblättern servieren.

Lammkarée mit Oliven-Pesto-Kruste

600 g	Lammkarée
-------	-----------

Salz, Pfeffer

Oliven-Pesto-Kruste

150 g schwarze Oliven, entkernt
180 g Butter
150 g Weißbrot, ohne Rinde, in kleine Würfel
1 Knoblauchzehe, feingehackt
1 EL Petersilie, feingehackt
2 EL Basilikum, feingehackt
etwas frischen Thymian, Oregano
2 Dotter
Salz, Pfeffer, etwas Chili
3 EL geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Kräuter zusammen mit Oliven, Butter (Zimmertemperatur) im Mixer zu einer cremigen Paste verarbeiten; zum Schluß die Weißbrotwürfel hinzufügen, die Eidotter einmengen, die Sahne unterheben, abschmecken

Das Lammkarée würzen, in Öl heiß anbraten, ca. auf Medium-Rare braten, die Oliven-Pesto-Kruste darauf geben und mit Oberhitze vollenden.

Melanzane - Piccata

für 4 Personen

500 g Melanzani
2 Eier
100 g Semmelbrösel
100 g Parmesan
8 EL Olivenöl
Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

Die Melanzani in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, Eier in einem flachen Teller verrühren, Semmelbrösel und Parmesan mischen.

Melanzanischeiben im Ei, Semmelbrösel-Käse Mischung wenden, im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten und mit Tomatensauce servieren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Nudeltaschen mit Schafskäse

für den Teig:

200 g Mehl, plus Mehl zum Ausrollen
200 g Hartweizengries
3 Eier

Salz

für die Füllung:

300 g Blattspinat
200 g frischer Schafskäse
2 EL Butter
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig aus Mehl, Gries, Eiern und Salz einen glatten Nudelteig kneten und 30 min ruhen lassen; für die Füllung etwas Butter in eine Pfanne geben und den Spinat darin zusammenfallen lassen, abkühlen lassen, fest auspressen und fein hacken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen;

frischen Schafskäse fein zerkrümeln und mit Spinat vermischen, den Nudelteig so dünn wie möglich ausrollen, und wie Ravioli füllen, eine zweite Teigplatte vorsichtig darüber legen und mit Teigrädchen ausschneiden, kurz antrocknen lassen; im kochenden Wasser ca. 7 min quellen lassen; dazu hervorragend eine Tomatensauce oder Pesto oder zerlassene Butter mit frischem Salbei

Saltimbocca vom Wolfsbarsch

60ß g Wolfsbarsch-Filet
12 Scheiben Prosciutto
8 Stk Salbeiblätter
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Wolfsbarsch-Filets in 3 cm große Stücke schneiden, mit Salbeiblatt belegen, würzen und im Prosciutto einwickeln; rasch knusprig braten

Dazu:

heurige Kipflerkartoffel und eine Sauce von Orangen, grünem Pfeffer und Basilikumsauce

2 Orangen, filetieren
20 g grüner Pfeffer
1/8 l Sahne
2 EL Basilikum, frisch fein geschnitten
60 g Butter
etwas Weißwein, Salz, Pfeffer
50 g Zwiebel

20 g Butter schmelzen, den Zwiebel darin glasig braten, mit Weißwein, etwas Orangensaft ablöschen, leicht köcheln lassen, Sahne dazugeben, etwas einköcheln, mit der restlichen

Butter und Basilikum mixen, danach wieder erhitzen und die grünen Pfefferkörner als Einlage geben.

Semifreddo

für die Tortenböden:

250 g geschälte Mandeln
2 Eiweiß
150 g Staubzucker

für die Füllung:

3 Stk Eier
200 g Butter
60 g Staubzucker
150 g Zartbitterschokolade
2 cl Cognac
6 cl Espresso-Kaffee
3 EL Mandelsplitter

Zubereitung:

Die Tortenböden möglichst am Vortag vorbereiten, Backofen auf 150 ° vorheizen

geschälte Mandeln sehr fein mahlen, mit Staubzucker mischen, die Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen;

Teig in 3 Portionen teilen, jeweils in der Größe einer Springform zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen, die 3 Böden nacheinander im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 15 min backen, gut auskühlen lassen;

für die Füllung Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen, Butter, Eigelb und Puderzucker schaumig rühren, Eischnee unterziehen

Cognac mit Espresso vermischen, einen der abgekühlten Mandelböden mit etwa 1/3 der Espresso-Cognac Mischung tränken;

1/3 der Eischaucreme auftragen und glatt streichen, 50 g Schokolade reiben, die Hälfte davon auf die Creme streuen, darauf vorsichtig wieder einen Tortenboden legen, mit Espresso und Cognac beträufeln, Creme und Schokolade, dann wieder Tortenboden, Espresso, Cognac und Creme folgen lassen;

Torte zudecken, 4-5 h im sehr kalten Kühlschrank durchziehen lassen, vor dem Servieren 100 g Schokolade grob raspeln, die Oberfläche der Torte üppig mit Schokoladeraspeln und event. 3 EL Mandelsplitter dekorieren, Eiskalt servieren!