

Bruschette

Zutaten:

(4 Personen)

1/2 bis 1 Parisette
20 g Butter
3 Tomaten
1 Knoblauchzehe
1/4 Zwiebel
100 g Mozzarella
1 EL Oregano
1 EL geh. Basilikum
2 EL Olivenöl kalt gepresst,
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Parisette in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, Butter in der Bratpfanne erhitzen und Bruscetta-Scheiben beidseitig goldbraun braten.

Tomaten und Mozzarella in Würfel schneiden, Knoblauch mit Zwiebel fein hacken. Olivenöl in Pfanne leicht erhitzen und Tomaten mit Mozzarella, Zwiebeln und Knoblauch leicht andünsten. Gut salzen und pfeffern, auf den Bruschetta-Scheiben anrichten, mit gehackten Kräutern garnieren.

Bratwurstsalat

Zutaten:

(4 Personen)
2 Kalbsbratwürste
120 g Belugalinsen schwarz
1 Bund Radieschen
1 Zitrone
1/2 Bund Zitronenthymian
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 TL Zucker
5 EL Rapsöl
30 g Butter

Zubereitung: Linsen im kochenden Wasser weich kochen und in ein Sieb abgiessen.
In der Zwischenzeit die Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Zitrone heiss abwaschen, Schale fein abraspeln und Saft auspressen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen.
Zitronensaft und -schale mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian und Rapsöl kräftig verrühren, Linsen zugeben.
Bratwürste mit Butter (oder besser auf dem Grill) braten, etwas kühlen lassen und in Scheiben schneiden.
Wurstscheiben mit Radieschen und Linsen dekorativ auf Teller anrichten und lauwarm servieren.
Dazu passt Brot.

Rindsspiesse mit Senfmarinade und Peperoni

Zutaten:

(4 Personen)
600g Filet vom Rind
Spiesse
2 EL grobkörniger Senf
2 EL Zitronensaft
grob gemahlener Pfeffer

4 EL Olivenöl
1 Rosmarinzweig
3 Peperoni
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1,5 DL trockener Weisswein
Salz

Zubereitung:

Rindsfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Senf mit Zitronensaft, fein gehackten Rosmarinnadeln und 3 EL Olivenöl verrühren und das Fleisch unterrühren. Fleisch mindestens drei Stunden marinieren. Die Filetstücke auf Spiesse stecken und pfeffern. Auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten auf dem Grill oder in der Grillpfanne. Salzen und pfeffern nach Belieben. Spiesse zusammen mit Peperoni servieren.

Beilage Peperoni

Peperoni putzen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebeln vierteln. Mit Olivenöl Zwiebeln und Knoblauch goldgelb rösten, Peperonistücke zugeben, mit etwas Weisswein ablöschen und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu pass ein feiner Kartoffelgratin.

Aprikosen-Erdbeer-Tiramisu

Aprikosen-Püree

400 g Aprikosen in Stücken, 40 g Butter, 80 g Zucker und ca. 1 DL Wasser, 2 EL Amaretto. Aprikosen, Butter, Zucker und Wasser in einer Pfanne aufkochen, auf kleinem Feuer zugedeckt weichkochen, auskühlen und pürieren. Amaretto zugeben, das Püree in einen Massbecher geben, eventuell mit etwas Orangensaft auf 6 DL Flüssigkeit ergänzen.

Mascarpone-Creme

500 g Mascarpone, 1 1/2 DL Orangensaft, 4 EL Zucker, 60 g Amaretti, zerbröckelt. Mascarpone mit Orangensaft und Zucker glattrühren, Amaretti darunter mischen.

Erdbeeren

250 g Erdbeeren in Scheiben geschnitten, 2 EL Orangensaft, 2 EL Zucker.

Erdbeeren mit Orangensaft und Zucker mischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Etwa die Hälfte der 120 g Löffelbiscuits in 3 EL Orangensaft

wenden, den Boden der Form damit belegen. Die Hälfte des Aprikosen-Pürees, dann eine Hälfte der Erdbeeren darauf verteilen, dann die Hälfte der Mascarpone-Creme draufgeben und glattsterichen. So weiterfahren, mit Mascarpone-Creme abschliessen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.