

Caprese von Tomate & Mozzarella mit selbstgemachtem Pesto

**Zutaten für 4
Personen:**

**4 Kugeln Büffel-
Mozzarella a 125g
6 Flaschentomaten
Olivenöl
Aceto balsamico
Zucker
Salz/Pfeffer
Basilikumblätter**

Für das Pesto:

**1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
10 g Pinienkerne
10 g Parmesan,
gerieben
200 ml Olivenöl
Salz**



Zubereitung:

Basilikum grob schneiden und zusammen mit dem gehackten Knoblauch, Parmesan und Pinienkernen im Mixer zerkleinern. Nach und nach das Olivenöl hinzugeben bis das Pesto eine cremige Konsistenz hat. Das Pesto noch mit Salz abschmecken. Die Flaschentomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Büffelmozzarella ebenfalls vorsichtig in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd auf einem Teller anrichten. Mit Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker würzen und mit den Basilikumblättern belegen. Final mit unserem Pesto und warmem Baguette servieren.

Pastinaken-Cremesüppchen

**Zutaten für 4
Personen:**

**1 kg Pastinaken
200 g Kartoffeln
2 Äpfel
1 Stich Butter
Salz, Pfeffer aus der
Mühle
etwas Weißwein
100 g Zwiebelwürfel
1 L Gemüsebrühe
0,1 L Apfelsaft
2 Esslöffel Creme
fraiche / Sahne
1 Bund Petersilie**



Zubereitung:

Pastinaken, Zwiebeln und Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen (mittlere Hitze). Das vorbereitete Gemüse und Obst mit etwas Kreuzkümmel ca. 10 Minuten andünsten. Mit etwas Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe und Apfelsaft auffüllen. 20 Minuten sachte kochen lassen. Wenn alles weich ist mit dem Mixstab pürieren. Abschmecken und soviel Flüssigkeit zusetzen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Suppe unter ständigem Rühren aufkochen und mit Sahne oder Creme fraiche schaumig aufmixen.

Roastbeef „Surf & Turf“ an Rotwein Balsamico Jus

Zutaten für 4
Personen:

800 g Roastbeef
4 Gambas mit Kopf
(8/12)
Etwas
Butterschmalz
Etwas Pflanzenöl
100 g Charlotten
200 ml Rinder- /
Gemüsefond
100 ml Balsamico-
Essig
200 ml Rotwein
100 g kalte
Butterwürfel
Olivenöl
Salz / Pfeffer aus
der Mühle



Zubereitung:

Zunächst die Charlotten fein würfeln und in wenig Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Fond, Rotwein und Essig ablöschen, würzen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Das Roastbeef parieren, portionieren und in Butterschmalz ca. 1 Minute von beiden Seiten anbraten. Danach salzen, pfeffern und für 20 Minuten bei 100 °C in den vorgewärmten Backofen geben.

Den Bratensaft mit der eingekochten Essig-Wein-Mischung ablöschen und durch ein Sieb gießen. In der Zwischenzeit die Gambas schälen, den Darm entfernen, würzen und in wenig Pflanzenöl braten. Kurz vor dem anrichten die kalten Butterflocken in die Jus geben und mit Hilfe eines Stabmixers aufmontieren. Final den Gamba auf dem Roastbeef anrichten und mit der Rotwein-Balsamico-Jus vollenden.

Rezepte

Steinbeißer auf Kartoffel-Endivienstampf an leichter Tomatentunke

Zutaten für 4
Personen:

**400 g Steinbeißer-
Lions**

Pflanzenöl

250 ml Fischfond

200 ml geschälte

Tomaten

**Etwas Zitronen-
thymian**

**1 Kopf Endivien-
salat**

1,2 Kg Kartoffeln

100 ml Milch

50g Butter

1 Zitrone

Salz/Pfeffer

Muskat



Zubereitung:

Den Steinbeißer portionieren. 2 Schalotten in feine Würfel schneiden, in etwas Pflanzenöl glasig schwitzen, mit Fischfond auffüllen, geschälte Tomaten dazu geben und leicht verkochen lassen und pürieren. Abschließend den frischen klein gezupften Zitronenthymian hinzufügen und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und auf dem Herd kurz abdämpfen. Milch und Butter zugeben, grob zerstampfen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitrone abschmecken.

Den Endiviensalat in feine Streifen schneiden und zuletzt unterheben. Die portionierten Steinbeißerfilets mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in Olivenöl bei milder Hitze braten. Den Fisch auf dem fertigen Kartoffel-Endivienstampf anrichten und mit der Tomatentunke vollenden.

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis

Zutaten für 8
Personen:

**125 g Bitter-
schokolade**

125 g Butter

4 Eier

125 g Zucker

**1 Päck. Vanille-
zucker**

60 g Mehl

**Butter für die
Formen**

**(8 Espresso- oder
kleine Kaffeetassen
ca. 125 ml)**



Zubereitung:

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad unter stetigem Rühren schmelzen. Eier mit dem Zucker /Vanillezucker in einer Schüssel zu einer homogenen zähflüssigen Masse aufschlagen und anschließend unter die Schokoladenbutter ziehen. Zuletzt das Mehl auf die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den Schokoladenteig in gebutterte Espresso- oder kleine Kaffeetassen geben und für ca. 8 - 10 Min. im Ofen backen. 5 Min. stehen lassen und vorsichtig stürzen. Wenn alles gut geht ist der Kuchen im Kern flüssig und kann warm serviert werden.