



Schreinerei



Salbeignocchi

500 mehlig kochende Kartoffeln

250g Mehl

60g Butter

80g geriebener Parmesan

Butter ,Salbeiblätter

Salz Pfeffer

Die Kartoffel schälen, kochen und ausdämpfen.

Mehl, Butter und Parmesan in eine Schüssel geben und die ausgedämpften Kartoffeln darüber pressen.

In einer Pfanne Butter aufschäumen und darin die kleingeschnittenen Salbeiblätter schwenken. Diese dann mit den Gewürzen zu der Kartoffelmasse geben.

Die Masse abschmecken, in 1 cm starke Würste rollen, diese dann etwa in 1 cm lange Stücke schneiden und schließlich rund rollen.

Die Gnocchi über einen Gabelrücken in stark kochendem Salzwasser etwa 3-4 Minuten garen.

Mediterranes Gemüse

2 Stück Chorizo

1 Aubergine

1 Zucchini

1 Paprika gelb

1 Paprika rot

1 rote Zwiebel

2 Zehen junger Knoblauch

200 ml passierte Tomaten

Paprika, Zucchini, Auberginen und die Chorizo fein würfeln und mit Aromaten in Olivenöl anbraten.

Die passierten Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ragout sollte nicht zu flüssig sein.

Das Lammkaree von Fett und Sehnen befreien.

Bei kräftiger Hitze von beiden Seiten kurz, mit ein paar Tropfen Rapsöl anbraten. Hier genügen etwa 20 Sekunden von jeder Seite.

Das Karee im vorgeheizten Ofen bei 85°C trockener Hitze(Umluft) etwa 12 Minuten rosa garen. Danach das Fleisch salzen, pfeffern. Die Kräuterkruste und Butterflocken aufgeben und unter dem Grill(250°C Oberhitze) gratinieren. Vor dem Anschneiden etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Tomatenpesto

400 g Tomaten/ 100 ml Pflanzenöl/ 100 ml Olivenöl/ 1 Knoblauchzehe

1 EL Tomatenmark / 30g geriebenen Parmesan

50g geröstete Sonnenblumenkerne/ Salz, Pfeffer, Basilikum, Majoran, Oregano, Rosmarin / 50 ml Gemüsebrühe

Die Zutaten werden alle waschen, zerkleinern und mit dem Zauberstab zu einer homogenen Paste verarbeitet.

Riesengarnelen

Knoblauch + Thymian

Die Riesengarnelen werden geschält bis auf das letzte Schwanzsegment. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Eine zerdrückte Knoblauchzehe und einen Zweig Thymian zugeben.

Topfensoufflé

100 g Sahnequark

3 Eiweiß

1 m.-große Zitrone, unbehandelt

50 g Zucker

2 Eigelb

Den Backofen auf 180°C vorheizen, die Fettpfanne oder ein Backblech auf der untersten Schiene einschieben. Den Quark durch ein Sieb streichen. Von der Zitrone 1 TL Schale fein abreiben.

In einer Schüssel den Quark mit Eigelb, 40 g Zucker und der Zitronenschale vermischen, schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. 4 Souffléförmchen mit Butter einfetten, dann mit etwas Zucker ausstreuen und die Masse einfüllen.

Die Formen auf die Fettpfanne des Backofens stellen und etwa 2 cm hoch heißes Wasser auf das Blech gießen, dabei aufpassen, dass kein Wasser auf die Eiermasse kommt. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, vorher die Ofentür nicht öffnen, sonst fallen die Soufflés zusammen!

Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, sofort mit etwas Zucker bestreuen und zu Zwetschgen- oder Kirschkompott reichen.