

Gartengurke

und Physalis mit Wacholder

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Tomatenkerngehäuse
von 6 Tomaten
1 Tasse Physalis, halbiert
1 Gurke
2 EL Crème fraîche
Gurkenessig
Salz
200 ml Gurkensaft
100 ml Ginger Ale
1–2 Wacholderbeeren
1 TL Lecithin
Gartenkräuter oder
Basilikumkresse

Die Gurke schälen, in feine Streifen schneiden mit Crème fraîche, Gurkenessig und Salz marinieren. Mit den Tomaten und Physalis anrichten.

Zuletzt Gurkensaft, Ginger Ale, Wacholderbeeren und Lecithin mixen, kurz stehen lassen und den Schaum abschöpfen und zum Anrichten verwenden. Mit Gartenkräutern oder Basilikumkresse garnieren.



Mangold-Ravioli

mit Ricotta und geschmorten Mini-Auberginen

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Für den Nudelteig:

250 g Nudeln Grieß oder
griffiges Mehl
4 Eier
4 Eidotter
Olivenöl

Nudeln Grieß, Eier und Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten.

Für die Fülle alle Zutaten verrühren und abschmecken. Danach den Teig dünn ausrollen, die Fülle daraufgeben und Ravioli ausstechen, gut andrücken! In Salzwasser kochen und in etwas Butter schwenken.

Für die Fülle:

2 EL Brotroutons
100 g Mangold, blanchiert
2 EL braune Butter
50 g Ricotta

Den Weißwein reduzieren lassen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Ricotta und Butter dazugeben, mixen und passieren. Mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Aufschäumen.

Die Auberginen schälen und in Olivenöl mit den Aromaten konfieren. Mit Mangoldblättern garnieren.

Für den Ricottaschaum:

100 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
100 g Ricotta
50 g Butter
Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer

Für die Auberginen:

8 Mini-Auberginen
100 ml Olivenöl
Thymian
Knoblauch
Salz
Mangoldblätter zum Garnieren



Waldbeerenconsommé

mit Waldmeister und Sauerrahmeis

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Für die Consommé:

200 g Himbeeren
200 g Heidelbeeren
200 g Brombeeren
150 g Kristallzucker
Saft von 1 Zitrone
1 Stange Zitronengras
2 TL Waldmeister
3 g Xanthan (natürliches
Verdickungs- und
Geliermittel, Bio-Shop)

Den Großteil der Beeren mixen (einige zum Anrichten aufbewahren), mit Zitronensaft, Zucker und Zitronengras versetzen und in ein Etamintuch (Seihtuch) geben. Über Nacht an einem kühlen Ort abhängen lassen und den Saft auffangen, mit Xanthan abbinden und den Waldmeister dazugeben.

Die Eier mit dem Zucker über einem Wasserbad bis zur Rose aufschlagen und wieder kalt schlagen. Gelatine im kalten Wasser einweichen und mit Glukose bei niedriger Temperatur flüssig machen. Danach unter die Ei-Masse geben, Sauerrahm begeben und in Pacojet-Becher füllen. Einfrieren und nach 24 Stunden pacossieren oder die Masse in eine Eismaschine geben.

Für das Eis:

500 ml Sauerrahm
6 Eidotter
1 Blatt Gelatine
120 g Zucker
50 g Glukose

Consommé mit ganzen Beeren und Eis anrichten.

