

Gegrillte Zucchini-Rolle

mit Oliven, Bärlauch-Olivenöl und Pesto

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Für die Zucchini:

2 mittelgroße Zucchini
12 Oliven, schwarz und kernlos
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig

Für das Pesto:

200 g Bärlauch
80 g Pinienkerne
50 g Parmesan
100 ml Olivenöl
Salz

Für das Bärlauch-Öl:

200 g Bärlauch
150 g Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Zucchini der Länge nach in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden und blanchieren, zu einer Rolle Formen und auf einen Holzspieß stecken. In einer Grillpfanne links und rechts anbraten, Knoblauch, Oliven und Rosmarin begeben und würzen.

Für das Pesto Pinienkerne kurz in einer Pfanne anrösten. Den Bärlauch blanchieren und in einen Mixer mit den Pinienkernen mixen. Nach und nach Öl und Parmesan aufschichten und würzen.

Für das Öl den Bärlauch mit Öl mixen, würzen und durch ein Etamin (Seihtuch) oder feines Sieb passieren. Zucchini zusammen mit den Ölen anrichten.



Pikante Krautfleckerl

mit Spitzpaprikasauce

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Für die Fleckerl:

250 g Mehl
8 Eidotter
1 Ei
1 TL Butter
2 TL Öl
Salz

Aus den Zutaten für die Fleckerl einen Teig herstellen, dünn ausrollen und in Fleckerl schneiden.

Das Kraut in 1 cm große Würfel schneiden. Dann in einem Topf den Honig karamellisieren lassen, Kraut dazugeben und mit Fond weichdünsten. Chili hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Thymian abschmecken und mit Petersilie und Butter vollenden.

Für das Kraut:

1/2 Weißkrautkopf
2 Zwiebeln
1 Chilischote
2 TL Petersilie, gehackt
1 TL Thymian
100 ml Honig
150 ml Gemüsefond
50 g Butter
Salz, Pfeffer
Kümmel zum Abschmecken

Die Paprika in Würfel schneiden und gemeinsam mit den Zwiebeln anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond und Obers aufgießen, mixen und passieren, würzen und mit Butter montieren.

Für die Sauce:

2 Spitzpaprika
1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
150 ml Obers
150 ml Gemüsefond
80 g Butter
50 ml Weißwein
Salz, Pfeffer



Auflauf von der Schokolade

mit pochiertem Rhabarber und Himbeersorbet

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Für das Sorbet: Für das Sorbet Himbeeren mit Zucker aufkochen lassen, Glukose dazugeben und die eingeweichte Gelatine einrühren, mixen, passieren und in Pacojet-Becher abfüllen. Man kann das Sorbet natürlich auch in der Eismaschine herstellen.

400 g Himbeeren
100 g Zucker
50 g Glukose
1 Blatt Gelatine

Für den Schokoladenauflauf: Für den Schokoladenauflauf Eier und Zucker aufschlagen. Butter erhitzen, über die Schokolade gießen und verrühren. Schokoladenmasse mit Mehl unter das geschlagene Ei heben. In Formen gießen und bei 180 °C 10 Minuten backen.

4 Eier
130 g Zucker
100 g Mehl

150 g Schokolade
150 g Butter

Rhabarber, Zucker und Zitronensaft vermengen und im Ofen bei 80 °C abgedeckt pochieren.

Für den Rhabarber: Alles zusammen anrichten.

200 g Rhabarber
100 g Zucker
Saft von 3 Zitronen

