

Bianca Gusenbauer

ZU **GAST** IN DER *geheimen Schnatterei*

KULINARISCHE ERZÄHLUNGEN IN **12** MENÜS



Aufgespießte Tomaten mit Schafkäse

Einer meiner absoluten Favoriten ist Zitronen-Fenchel-Basilikum-Marinade mit Tomaten und Schafkäse. Unbedingt einmal ausprobieren, denn es schmeckt durch die Zitrone wunderbar erfrischend, und der Fenchelsamen rundet den Geschmack schön ab. Anstelle von Schafkäse können auch kleine Mozzarellakugeln verwendet werden. Dazu reichen Sie ein spritziges Glas Prosecco oder Most Frizzante, und der Sommer kann sonnig ausklingen.

WEINEMPFEHLUNG: Ein Brut-Sekt vom Grünen Veltiner, beispielsweise aus dem Kamptal, könnte hier ein spannender Partner sein. Die feine Mousse wird den Schafkäse am Gaumen tänzeln lassen.

ARBEITSZEIT: 20–30 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

200 g Schafkäse
8–12 Cocktailtomaten
1 Bio-Zitrone
1 Knoblauchzehe
½ Bund Basilikum
1 EL Fenchelsamen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl
8–12 Holzspieße

ZUBEREITUNG

1. Pfanne erhitzen und Fenchelsamen 4 bis 5 Minuten ohne Zugabe von Fett rösten, bis er duftet und leicht braun ist. Abkühlen lassen und grob mörsern.
2. Zitronenschale abreiben und Saft der halben Zitrone auspressen. Schale, Saft, Fenchelsamen und 3 EL Olivenöl vermischen, Knoblauch schälen und dazupressen. Marinade gut durchmischen.
3. Tomaten waschen und halbieren. Schafkäse in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
4. Kurz vor dem Anrichten die Hälfte des Basilikums hacken und in die Marinade mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Marinade zu wenig Säure hat, noch etwas Zitronensaft dazugeben.
5. Schafkäsewürfel und Tomatenstücke in die Marinade geben und vorsichtig durchmischen.
6. Auf einem Spieß abwechselnd Tomaten, Schafkäse und das restliche Basilikum aufspießen. Wenn man keine Spieße hat, Tomaten und Schafkäse mit dem Basilikum und dem Dressing in kleinen Schüsseln servieren. Dazu kann man ein paar Scheiben des Thymianbaguettes anbieten.





Schokobirne im Schlafrock

Etwas Fruchtiges mit Schokolade als Abschluss werden Ihre Gäste mit Sicherheit nicht ablehnen. Wichtig ist, dass Sie noch feste Birnen kaufen, die beim Schälen nicht auseinanderfallen. Ich habe die Schokolade mit Haselnüssen und Zimt gemischt. Auch Walnüsse eignen sich gut für diese Nachspeise, und Vanilleeis schmeckt herrlich zur weichen Schokobirne.

WEINEMPFEHLUNG: Williams Christ: was sonst :-)

ARBEITSZEIT: 30–40 Minuten
SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach
FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

150 g Schlagobers
1 Pkg. Strudelteig
2 feste mittelgroße Birnen
½ Bio-Zitrone
30 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)
30 g Haselnüsse
1 TL Kristallzucker
½ TL gemahlener Zimt
2 EL Butter
4 Stück Faden (z. B. Nähseide)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150 °C vorheizen und Haselnüsse etwa 15 Minuten auf einem Backblech rösten. Abkühlen lassen, mit den Fingern enthäuten und grob hacken.
2. Schokolade fein hacken und mit Zimt und Haselnüssen vermischen.
3. Birnen schälen, halbieren und im Bereich des Kerngehäuses großzügig aushöhlen, damit die Schoko-Nuss-Mischung genug Platz hat. Die Birnen mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
4. Backofen auf 180 °C vorheizen und Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
5. Strudelteig ausbreiten und in 4 quadratische Stücke schneiden. Achtung: Gekaufter Strudelteig ist sehr trocken und sollte nach dem Auspacken sofort verarbeitet werden, da er sonst bricht.
6. Auf jedes Strudelteigstück eine Birnenhälfte setzen, mit der Schoko-Nuss-Mischung füllen (etwas für die Garnitur aufbewahren) und alle Teigecken zur Mitte hin einklappen, sodass der Teig geschlossen ist. Am besten die Teigränder mit einem Faden zusammenbinden (z. B. Nähseide).
7. Butter schmelzen. Teiggäckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und 15 bis 20 Minuten backen. Schlagobers mit Kristallzucker steif schlagen. Die Birnen mit der restlichen Schoko-Nuss-Mischung bestreuen und mit Schlagobers warm servieren.

TIPP

Wenn es keine Birnen gibt, kann man auch Äpfel verwenden.