

## Parmesanröllchen mit Avocadofüllung

Für 4 Personen:

100 g sehr junger Parmesan

(Grana Padano,

ca. 9-10 Monate alt)

1 EL schwarzer Kümmel

1 EL Sesamsamen

1 reife Avocado

2 EL Limettensaft

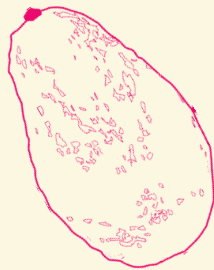
2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Cayennepfeffer

evtl. Tomaten- oder Karotten-  
stifte zum Verzieren

- 1 Den Parmesan sehr fein reiben. Eine große, beschichtete Pfanne mit einem runden Backpapier in der Größe des Pfannenbodens auslegen. Auf dieses Papier dicke Metallringe (Ø 5-6 cm) oder Ausstechförmchen stellen (je dickwandiger die Ringe, desto einfacher bekommt man dann die Käshippen aus der Form heraus). Den Boden der Ringe leicht mit Sesam oder schwarzem Kümmel bestreuen, danach die Ringe mit dem Käse ausstreuen. Den Käse bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
- 2 Das Papier herausnehmen, die Ringe abnehmen, den Käse leicht abkühlen lassen und die noch biegsamen Käshippen über einen dicken Kochlöffelstiel oder Ähnliches biegen, so dass ein Röhrchen entsteht. Erkalten lassen.
- 3 Die Avocado schälen, den Kern entfernen und das Fleisch mit einem Pürierstab zerkleinern. Sofort Limettensaft zufügen, damit die Avocado nicht braun wird. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zusammen mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer unter das Avocadomus rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.
- 4 Das Avocadomus in die erkalteten Käserollen füllen. Eventuell mit hauchdünnen Tomaten- oder Karottenstiften verzieren und bald servieren!



*Meerettich*



## Hirschnüsschen mit Kartoffelschnee und Karamelläpfeln

Für 4 Personen:

8 Hirschmedaillons  
von der Keule (à 70 g)

Salz, Pfeffer

Butter

2 kleine Schalotten

50 g braune Butter

40 g Semmelbrösel

1 Bund frischer Thymian

20 g frisch geriebener

Meerrettich

### Für die Beilagen

600 g Kartoffeln

200 g Sahne

150 g Butter

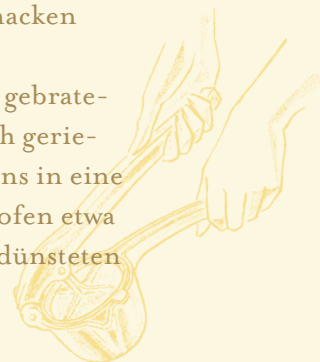
Salz, Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

2 saure Äpfel

etwas Butter für die Äpfel

- 1 Zunächst die Beilagen herstellen und eventuell etwas warm halten, bis die Medaillons fertig sind. Für den Kartoffelschnee die Kartoffeln schälen und in wenig Wasser kochen. Abgießen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Sahne erwärmen und mit der Kartoffelmasse und der Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.
- 2 Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dicke Spalten schneiden. Die Äpfel in etwas zerlassener Butter weich dünsten, sie dürfen aber nicht zerfallen.
- 3 Die Hirschmedaillons leicht klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas heißer Butter auf jeder Seite 1 Minute braten. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
- 4 Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In der braunen Butter vorsichtig weich dünsten und mit den Semmelbröseln mischen. Die Thymianblättchen abzupfen, grob hacken und zugeben.
- 5 Die Masse mit einem Esslöffel gleichmäßig auf die gebratenen Hirschmedaillons aufstreichen. Mit dem frisch geriebenen Meerrettich bestreuen. Die Hirschmedaillons in eine flache Ofenform setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 1 Minute überbacken. Mit Kartoffelschnee und gedünsteten Äpfeln servieren.





## Walnuss-Mascarpone mit Mango

Für 4 Personen:

2 Eigelb

40 g Zucker

2 EL Vanillezucker

80 ml Orangensaft

1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

2 Blatt weiße Gelatine

100 g Walnusskerne

300 g Mascarpone

200 g Sahne

2 vollreife Mangos

- 1 Eigelbe, Zucker, Vanillezucker, die Hälfte des Orangensafts und die Orangenschale in eine Schlagschüssel geben und über dem Wasserbad mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen.
- 2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im restlichen, erhitzten Orangensaft auflösen. Etwas Schaummasse mit der Gelatine verrühren. Gelatinemasse unter die restliche Schaummasse rühren und leicht abkühlen lassen.
- 3 Walnusskerne hacken. Zusammen mit Mascarpone und steif geschlagener Sahne unter die Schaummasse ziehen. Die Creme zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden oder über Nacht erstarren lassen.
- 4 Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch in dünnen Spalten vom Stein schneiden. Die Mangospalten auf vier Tellern sternförmig anrichten.
- 5 Mit zwei nassen Esslöffeln Nocken von der Creme abstechen und auf den Fruchtspalten anrichten.

### Tipp

Ich gebe es ja zu – ich esse auch nicht immer ökologisch korrekt. Ich liebe exotisches Obst, und eine reife Mango gehört zu den besten Früchten, die ich kenne. Aber ich kaufe keine Mango um der Mango willen. Die steinharten, unreif geernteten Früchte, die man hier meist bekommt, lasse ich liegen. Doch wenn ich irgendwo eine richtig reife, süße Mango bekomme, dann gönne ich mir die. Wenn man das selten macht, finde ich das o.k.

Statt einer reifen Mango passen zur Walnuss-Mascarpone übrigens saftige, süße Birnen. Unbehandelte Birnen können Sie mit Schale in Scheiben schneiden, dann haben Sie Vitamine und etwas Farbe auf dem Teller.

