

Zucchini auf Blätterteig

Rezept (für ca. 30 Stück)

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 12-14 Minuten



Zutaten

2 kleine Zucchini (Durchmesser ca. 4 cm)
2 Zweige Oregano
270 g Blätterteig (Rolle)
2 EL Olivenöl
grobes Meersalz

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
Backpapier
Ausstechform rund (Durchmesser 5 cm)

Zutaten Zubereitung

1. Zucchini-Blätterteig Plätzchen zubereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

270 g Blätterteig

(Rolle)

ausrollen und mit einer runden Ausstechform (Durchmesser 5 cm) ca. 30 Plätzchen ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

2 kleine Zucchini (Durchmesser ca. 4 cm)

waschen, trockentupfen und quer in 0,8 cm dicke Scheiben schneiden.

Etwas

Wasser

in ein kleines Schüsselchen geben und die Blätterteigplätzchen damit dünn einpinseln. Dann je eine Zucchinischeibe auf ein Plätzchen legen und etwas andrücken.

Wasser weggießen und in das Schüsselchen

2 EL Olivenöl

geben. Die Zucchinischeiben damit einpinseln.

Etwas

grobes Meersalz

über die Plätzchen geben und diese dann auf der mittleren Schiene des Backofens 12-14 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Blättchen von

2 Zweigen Oregano

abzupfen und sehr fein schneiden.

Nach Ende der Backzeit die Zucchini-Plätzchen aus dem Ofen nehmen und den Oregano darüber streuen.

2. Anrichten

Die Zucchini-Plätzchen auf einem Teller oder Brett anrichten und warm oder kalt servieren.

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Mousse

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 45 Minuten

Kühlzeit: mind. 3 Stunden



Zutaten

Gemüse und Obst

6 Rote Beete

3 Bund Rucola

1 Zitrone

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

300 g Ziegenfrischkäse

250 ml Sahne

Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

12 EL Olivenöl

Backwaren, Brot etc.

3 Blatt Gelatine

Gewürze

Meersalz

Cayennepfeffer

frisch gemahlener Pfeffer

Sonstiges

2 EL Ahornsirup

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Sparschäler

Küchenhandschuhe

Zutaten Zubereitung

1. Ziegenfrischkäse-Mousse zubereiten

- 3 Blatt Gelatine** in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.
In der Zwischenzeit
- 5 EL Sahne** mit
- 100 g Ziegenfrischkäse** in einem kleinen Topf glattrühren und langsam erhitzen.
Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen, nicht mehr kochenden Käsemasse auflösen. Weitere
- 200 g Ziegenfrischkäse** nach und nach unterrühren. Zunächst geht das am Besten mit einer Gabel, später könnt Ihr dann einen Schneebesen nehmen, damit die Masse ganz glatt wird.
Die Masse in eine breite Schüssel umfüllen und kalt stellen.
- 250 ml Sahne** steif schlagen und ebenfalls kalt stellen.
Wenn die Käsemasse am Rand fest wird (nach ca. 30 Minuten) die Sahne vorsichtig unterziehen und mit
- Salz und Cayennepfeffer** abschmecken.
Anschließend für mind. 3 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

2. Rote Beete zubereiten

- 3 l Wasser** in einem großen Topf erhitzen und zum Kochen bringen.
- 1 TL Salz** ins Wasser geben.
- 6 Rote Beete** waschen und ungeschält 45 Minuten darin garkochen.
(In der Kochzeit mit den Schritten 3 bis 5 fortfahren.)
Die Rote Beete abkühlen lassen und anschließend mit einem Messer oder scharfen Sparschäler schälen. Den Strunk abschneiden.
Die Rote Beete in sehr dünne Scheiben schneiden (3-4 mm).

3. Rucola vorbereiten

- 3 Bund Rucola** waschen und trockenschütteln.
Bis zum Servieren beiseite stellen.

4. Pinienkerne rösten

- 60 g Pinienkerne** in einer Pfanne goldgelb rösten.
Bis zum Servieren beiseite stellen.

5. Dressing vorbereiten

- 6 EL frisch gepressten Zitronensaft** mit
- 2 EL Ahornsirup** und
- Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer** vermischen.
- 12 EL Olivenöl** Nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren.

6. Anrichten

- Die Rote Beete Scheiben auf 6 Tellern kreisförmig anrichten.
Jeweils etwas Rucola in die Mitte geben und Dressing über Rote Beete und Rucola geben.
Mit zwei Esslöffeln aus der Frischkäse-Mousse Nockerl formen und je eines auf den Rucola setzen.
Pinienkerne über die Rote Beete streuen.

Salsiccia mit getrüffeltem Topinambur-Kartoffelpüree und geschmorten Perlzwiebeln

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Kochzeiten gesamt: 30 Minuten



Zutaten

Gemüse und Obst

40 Perlzwiebeln (alternativ: kleine Schalotten)

500 g mehlig kochende Kartoffeln

500 g Topinambur

Brunnenkresse (1 Kästchen)

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

1 EL Butterschmalz

50 g Butter

4 EL Sahne

200 ml Milch

Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

1,5 TL Olivenöl

2-3 TL Trüffelsalsa (Salsa Tartufata)

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

9 Salsiccia (optimal: Trüffelsalsiccia)

Gewürze

1 Lorbeerblatt

1 Zweig Thymian

150 ml Rinderbrühe (Bio-Instant)

Salz

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

6 tiefe Servierteller oder 6 kleine gußeiserne

Servierpfannen

Kartoffelpresse

Zutaten Zubereitung

1. Zwiebeln zubereiten

40 Perlzwiebeln <i>(alternativ: kleine Schalotten)</i>	für 30 Sekunden in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, dann unter kaltem Wasser abschrecken und schälen. Darauf achten, dass man nicht zu viel von dem Wurzelansatz abschneidet, sonst zerfallen sie später.
1,5 TL Butter 1,5 TL Olivenöl	und in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze die Zwiebeln 10 Minuten darin anbraten. Immer wieder vorsichtig wenden, damit sie nicht auseinanderfallen.
150 ml Rinderbrühe <i>(Bio-Instant)</i>	zubereiten und angießen und
1 Lorbeerblatt 1 Zweig Thymian	sowie zugeben. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Zwiebeln 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln bis sie gar sind, aber ihre Form behalten. Die Flüssigkeit sollte eingeköchelt sein. Die Gewürze entfernen und die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit das getrüffelte Topinambur-Kartoffelpüree zubereiten.

2. Getrüffeltes Topinambur-Kartoffelpüree zubereiten

750 g mehlig kochende Kartoffeln	schälen und in Viertel schneiden.
750 g Topinambur	schälen und in 3x3 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln und Topinambur in Salzwasser 20 Minuten weichkochen. (HINWEIS: Die Zwiebeln sind ein paar Minuten früher fertig als das Püree, können dann aber einfach in der Pfanne warmgehalten werden. Kurz vor Ende der Garzeit der Kartoffeln und des Topinambur die Salsiccia braten – siehe 3.) Anschließend Wasser abgießen und beides durch eine Presse drücken. Püree niemals mit einem Pürerstab zerkleinern, dann wird das Püree ganz klebrig.
60 g Butter Salz	zugeben und mit abschmecken.
100 ml Milch 50 ml Sahne	mit aufkochen und unter die Topinambur-Kartoffelmasse ziehen.
3 TL Trüffelsalsa (Salsa Tartufata)	unterziehen und nochmal mit Salz abschmecken.

3. Salsiccia braten

1 EL Butterschmalz 9 Salsiccia <i>(Normal oder Trüffelsalsiccia)</i>	in einer Pfanne erhitzen und darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun anbraten. Dann die Salsiccia aus der Pfanne nehmen, jede schräg halbieren und mit der offenen Seite nach unten nochmal kurz in der Pfanne braten.
--	---

4. Anrichten

Brunnenkresse (1 Kästchen)	Etwas Püree in die Mitte eines tiefen Tellers oder kleine gußeiserne Servierpfanne geben. 2-3 halbe Salsiccia darauf anrichten. Ca. 6 Zwiebeln drumherum anrichten und mit garnieren.
---	---

Torta Sabbiosa mit Crema di Mascarpone und gemischten Beeren

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 35 bis 40 Minuten



Zutaten

Gemüse und Obst

200 g Blaubeeren

200 g Himbeeren

6 Physalis

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

175 g Butter (zimmerwarm)

3 Eier (kalt)

3 Eier (zimmerwarm)

250 g Mascarpone

Backwaren, Brot etc.

100 g Mehl (Typ 405)

75 g Kartoffelmehl

1 gestrichenen TL Backpulver

200 g feinsten Zucker

2 EL Puderzucker

Sonstiges

5 cl dunkler Rum (ca. 40%ig)

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Küchenmaschine, Rührschüssel, Schneebesen

Springform (Durchmesser 16 cm)

Holzstäbchen (z.B. langes Holzspießchen)

ggf. Büroklammern

kleines, feines Sieb

HINWEISE

Kleine Springform

Ich benutze für die Torta Sabbiosa in diesem Rezept eine kleine Springform von 16 cm Durchmesser, da die kleinen Kuchenstücke als Dessert feiner wirken. Wer keine kleine Springform hat, müsste die Zutaten im Rezept 2,5-fach nehmen.

Zutaten Zubereitung

1. Kuchen backen

	Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. und
150 g Butter (zimmerwarm)	
150 g feinsten Zucker	in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen der Küchenmaschine schaumig schlagen. Nach und nach
3 Eier (zimmerwarm)	hinzugeben und weiter rühren.
75 g Kartoffelmehl	und
1 gestrichenen TL Backpulver	in eine kleine Schüssel sieben. Das Mehl nach und nach in die Rührschüssel geben und mit der anderen Masse verrühren. Noch
2 cl dunklen Rum (ca. 40%ig)	hinzugeben und verrühren.
etwas Butter	Eine Springform mit 16 cm Durchmesser mit einfetten, mit
etwas Mehl	bestäuben und das überschüssige Mehl wieder abklopfen. Den Teig in die bemehlte Springform füllen und auf einem Rost auf der mittleren Schiene des Backofens 35 bis 40 Minuten backen. Nach 35 Minuten die Holzstäbchenprobe machen. Wenn nichts mehr am Holzstäbchen haften bleibt, ist der Kuchen fertig. Wenn der Kuchen fertig ist, diesen aus dem Backofen nehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann die Springform öffnen und den Kuchen vom Blech der Springform auf ein Gitter schieben. Vollständig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mascarpone-Creme und die Beeren vorbereiten.

2. Mascarpone-Creme zubereiten

3 Eier (kalt)	trennen. Die 3 Eiweiße in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen der Küchenmaschine steif schlagen. In eine passende Schüssel umfüllen und kalt stellen. In derselben Rührschüssel die 3 Eigelbe mit
50 g Zucker	schaumig schlagen. Weiterrühren und
250 g Mascarpone	hinzugeben, bis eine glatte Masse entstanden ist. Das steife Eiweiß vorsichtig unter die Mascarpone-Creme heben und zuletzt
3 cl dunklen Rum (ca. 40%ig)	unterziehen. Sofort kalt stellen.

3. Früchte vorbereiten

200 g Himbeeren	und
200 g Blaubeeren	waschen, abtropfen lassen und bis zum Anrichten beiseite stellen.
6 Physalis	kurz in Wasser einweichen und dann vorsichtig die Blätter öffnen. Die Frucht darin waschen.

Die Physalis so zum Trocknen auf ein Tuch legen, dass die Blätter geöffnet bleiben. Ich schlage sie sogar ganz nach hinten um und halte während des Trocknens die Spitzen mit einer Büroklammer zusammen.

4. Anrichten

2 EL Puderzucker

Den Kuchen mit durch ein feines Sieb bestäuben und anschließend achteln. Auf 6 kleinen Tellern einen Spiegel aus je 3 EL der Mascarpone-Creme anrichten. Je ein Kuchenstück so in die Creme setzen, dass nur die vordere Spitze darin eintaucht. Die Himbeeren und Blaubeeren in die Creme setzen und jeden Teller mit einer Physalis dekorieren.