

APERRO & HÄPPCHEN

Rosmarin-Cracker mit italienischem Aufschnitt

Rezept (für ca. 30 Cracker) | Zubereitungszeit: 10 min



Zutaten

30 Rosmarin-Cracker

10 Scheiben italienische Salami (z.B. Fenchelsalami), dünn aufgeschnitten

10 Scheiben italienischen, gekochten Schinken (z.B. Trüffelschinken), dünn aufgeschnitten

10 Scheiben Parmaschinken, dünn aufgeschnitten

100 g Oliven (nach Wahl)

1 Zweig Rosmarin

Sonstiges Equipment

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

Servierteller

kleine Schüssel

Zahnstocher oder andere Spießchen

Zutaten Zubereitung

Anrichten

30 Rosmarin-Cracker auf einem Servierteller verteilen.

Je eine Scheibe Aufschnitt von

10 Scheiben

Parmaschinken

(sehr dünn geschnitten)

10 Scheiben

und

italienischen, gekochten

Schinken (z.B.

Trüffelschinken)

(sehr dünn geschnitten)

10 Scheiben italienische

und

Salami (z.B.

Fenchelsalami)

(sehr dünn geschnitten)

auf einem Cracker drapieren.

100 g Oliven

in ein Schüsselchen geben und dazu stellen.

(nach Wahl)

Als Dekorationselement ggf.

- 1 Zweig Rosmarin** in die Oliven stecken.
Stellt ein paar Zahnstocher oder andere Spießchen zum Picken der Oliven bereit.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu dem würzig-salzigen, italienischen Aufschnitt passt gut ein mittelkräftiger Schaumwein wie z.B. ein Prosecco Superiore.

VORSPEISE

Burrata mit gerösteten Tomaten & Oliven-Pinienkern-Crumble

Rezept (für 6 Personen) | Zubereitungszeit: 30 min | Backzeit: 20 min

Zutaten

Gemüse und Obst

12 mittelgroße Rispentomaten

3 Bund Rucola

1 Zitrone

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

3 Burrata

Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

30 g Pinienkerne

70 g schwarze Oliven (ohne Stein)

100 ml Olivenöl

Gewürze

grobes Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

Sonstiges Equipment

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

kein weiteres



HINWEISE

Burrata vs. Büffelmozzarella

Burrata gibt es nur zu bestimmten Jahreszeiten. Solltet Ihr also mal keine Burrata bekommen, könnt Ihr alternativ auch einen guten Büffelmozzarella kaufen.

Burrata ist nicht Caprese

Traditionell wird Burrata niemals so wie „Tomate-Mozzarella“ mit Aceto Balsamico serviert. Wenn man beim Italiener für die Burrata nach Aceto fragt, wird man eher schräg angeschaut. Aber da wir ja hier nicht beim Italiener und schon garnicht in Italien sind, könnt Ihr natürlich auch nach Lust und Laune noch Aceto zur Burrata reichen.

Zutaten Zubereitung

1. Tomaten rösten

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**12 mittelgroße
Rispentomaten**

waschen und halbieren. Mit der offenen Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Etwas Salz

über die Tomatenhälften geben und 20 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene des Backofens rösten.

Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

2. Oliven-Pinienkern-Crumble zubereiten

**30 g Pinienkerne
75 g schwarze Oliven
(ohne Stein)**

und

klein hacken.

Beides zusammen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten bis die Pinienkerne Röstaromen entfalten. Den Crumble abkühlen lassen und bis zum Servieren beiseite stellen.

3. Rucola vorbereiten

Von

3 Bund Rucola

das untere Drittel (die größten Stängel) abschneiden.

Den Rucola waschen und trockenschleudern. Wenn Ihr sofort serviert, kann der Rucola kurz stehen bleiben, wenn Ihr später serviert, wickelt den Rucola in Klarsichtfolie ein und bewahrt ihn im Kühlschrank auf.

4. Anrichten

Jeweils etwas Rucola auf 6 Teller geben.

3 Burrata

in der Mitte auseinanderreißen und ein je eine Hälfte in die Mitte eines Tellers auf den Rucola setzen.

Je 4 Tomatenhälften um die Burrata anrichten. Etwas Oliven-Pinienkern-Crumble drumherum streuen. Über alles etwas

**grobes Meersalz & frisch
gemahlener Pfeffer**

geben.

Zuletzt

Olivenöl über die Burrata und den Rucola geben. Ein paar Spritzer

frisch gepressten

Zitronensaft nur über den Rucola geben.

HAUPTSPEISE

Ossobuco mit gratiniertem Polentastern und würziger Gremolata

Rezept für 6 Personen | Zubereitungszeit: 60 min | Schmorzeiten insgesamt: 3 Stunden

Zutaten

Gemüse und Obst

5 Möhren
5 Staudensellerie
3 mittelgroße Zwiebeln
2 Bund glatte Petersilie
12 mittelgroße Rispentomaten
2 Zitronen (unbehandelt)
5 Knoblauchzehen

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

150 g Crème Fraiche
3 EL Butter
4 EL Butterschmalz

Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

100 ml Olivenöl
800 g ganze Tomaten aus der Dose

Backwaren, Mehl, Zucker etc.

150 g Paniermehl
250 g Polenta
100 g Mehl

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

6 Scheiben von der Kalbhaxe

Gewürze

1 l Gemüsebrühe (Instant Bio – ohne
Geschmacksverstärker)
1/4 l Fleischbrühe (Instant Bio – ohne
Geschmacksverstärker)
1/2 TL Oregano
1/2 TL Thymian
2 Lorbeerblätter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

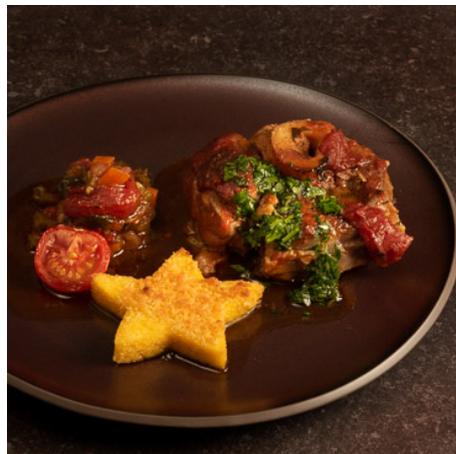
Sonstiges

250 ml Weißwein

Sonstiges Equipment

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

Schmortopf (Durchmesser ca. 30 cm)
Form oder Auflaufform (ca. 25 x 35 cm)
Ausstechform Stern
Backpapier



HINWEISE

Bräter – Form und Art

Die 6 Kalbsbeinscheiben passen gut einen schweren, am besten gusseisernen Bräter mit einem Durchmesser von 30 Zentimeter. Ich habe das Ossobuco schon oft gemacht und bei der Brätergröße passen die Scheiben genau gut nebeneinander. Kleiner darf der Bräter also nicht sein.

Zutaten Zubereitung

1. Ossobuco zubereiten

- 5 Möhren** schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 5 Staudensellerie** putzen, die Enden abschneiden und in kleine Würfel schneiden.
- 3 mittelgroße Zwiebeln** häuten und in kleine Würfel schneiden.
- 4 EL Butterschmalz** in einem großen, schweren Bräter (Durchmesser ca. 30 cm) zerlassen und die Möhren, Staudensellerie und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze leicht anbräunen. Den Bräter vom Herd nehmen.
- 6 Scheiben von der Kalbhaxe** abspülen und gut trockentupfen. Die Scheiben mit einem Küchengarnt umbinden.
Mit
- Salz & frisch gemahlenem Pfeffer** von beiden Seiten würzen.
Die Scheiben in etwas
- Mehl** wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.
In einer Pfanne
- 6 EL Olivenöl** erhitzen und die Kalbshaxenscheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten.
Die Haxen aus der Pfanne nehmen und nebeneinander auf das Gemüse legen.
Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Bratensatz in der Pfanne mit
- 250 ml Weißwein** aufgießen und die Flüssigkeit auf ca. 5 EL einkochen.
In der Zwischenzeit
- 1 Bund Petersilie** mit den Stängeln grob hacken sowie
- 1/4 l Fleischbrühe** zubereiten.
(Instant Bio – ohne Geschmacksverstärker)
- Wenn der Wein reduziert ist
- 800 g ganze Tomaten aus der Dose** in die Pfanne geben und etwas zerkleinern.
- 1/2 TL Thymian**
- 1/2 TL Oregano** und
- 2 Lorbeerblätter** hinzugeben.
Alles zusammen aufkochen und mit

**Salz & frisch
gemahlenem Pfeffer**

abschmecken.

Die Soße über die Fleischstücke gießen und auf dem Herd aufkochen lassen. Deckel auflegen.

Den Bräter so auf einem Gitterrost in den Ofen schieben, dass er von oben und unten ungefähr gleichen Abstand hat.

Im Ofen 3 Stunden schmoren lassen. Nach 2 Stunden prüfen, wieviel Flüssigkeit noch im Topf ist. Sollte es noch sehr flüssig sein, dann den Deckel etwas öffnen und weiterschmoren. Sollte zu wenig Flüssigkeit vorhanden sein, noch etwas Fleischbrühe über die Haxen gießen.

2. Gremolata zubereiten

**2 Zitronen
(unbehandelt)**

Die Schale von

abhobeln und in eine Schüssel geben.

Von

**1 Bund glatter
Petersilie**

die Blätter abzupfen, fein schneiden und auch in die Schüssel geben.

5 Knoblauchzehen

reiben und dazugeben.

Mit

75 ml Olivenöl

vermischen.

3. Polenta-Sterne zubereiten

1 l Gemüsebrühe
*(Instant Bio – ohne
Geschmacksverstärker)*

in einem Topf zum Kochen bringen.

250 g Polenta

dazugeben und mit geschlossenem Deckel kurz aufkochen.

Dann die Polenta vom Herd nehmen und

150 g Crème Fraiche

unterrühren.

Die cremige Polenta in einer mit Backpapier ausgelegten Form (z.B. flache Auflaufform ca. 25 x 35 cm) 3 cm hoch ausstreichen. Abkühlen lassen.

150 g Paniermehl

mit

3 EL Butter

in einer beschichteten Pfanne erhitzen und leicht bräunen. Kurz beiseite stellen.

Aus der abgekühlten Polenta große Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Butterbrösel auf jedem Polentastern verteilen.
20 Minuten vor Ablauf der Schmorzeit des Ossobucos das Backblech über das Ossobuco in den Ofen schieben und gratinieren.

4. Geröstete Tomaten zubereiten (optional)

Auf dem Rezeptfoto sind noch geröstete Tomaten zu sehen, die auf dem Teller sehr gut wirken und natürlich auch gut schmecken.

Dazu

12 mittelgroße Rispen Tomaten

halbieren und mit der offenen Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

30 Minuten vor Ablauf der Schmorzeit des Ossobucos das Backblech unter das Ossobuco in den Ofen schieben und gratinieren.

5. Anrichten

Je eine Kalbsbeinscheibe auf einen großen Teller legen und etwas Gremolata darüber geben.

Das Gemüse aus dem Schmortopf mit einem kleinen Servierring oder 2 Esslöffeln als Nockerl daneben anrichten.

Gegebenenfalls 4 Tomatenhälften drumherum legen.

DESSERT

Mini-Gugelhupf mit Rotwein und Zimt

Rezept (für 12 Mini-Gugelhupf) | Zubereitungszeit: 20 min | Backzeit: 2 x 15 min

Zutaten

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

3 Eier

200 g Sahne

170 g Butter

Backwaren, Mehl, Zucker etc.

150 g Mehl

150 g Zucker

1/2 Pck. Backpulver

1 TL Kakao

2 Pck. Bourbon-Vanillezucker

75 g dunkle Schokolade (70%) oder -
kuvertüre

Gewürze

1 1/4 TL Zimt

Sonstiges

70 ml Rotwein

Sonstiges Equipment

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

Mini-Gugelhupf-Formen (Durchmesser ca. 7 cm)



Zutaten Zubereitung

1. Teig backen

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

- | | |
|---|--|
| 150 g Butter
(zimmerwarm) | mit |
| 150 g Zucker | und |
| 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker | in einer Rührschüssel schaumig schlagen. |
| 3 Eier | Nach und nach hinzufügen und weiterschlagen. |
| 75 g dunkle Schokolade (70%) oder -kuvertüre | fein hacken. (Wer mich kennt, weiß, dass ich dafür gerne Lindt-Schokolade verwende, da sie einfach köstlich ist.) |
| | Die Schokolade mit |
| 1 TL Kakao | und |
| 1 TL Zimt | unterrühren. |
| 70 ml Rotwein | unterrühren. |
| 150 g Mehl | mit |
| 1/2 Pck. Backpulver | mischen und ebenfalls unterrühren. |
| 1 EL Butter | Die Gugelhupf-Formen nur bei der ersten Nutzung der Form mit etwas Butter einfetten. Ansonsten können Silikonformen mehrmals ohne erneutes Einfetten backen. Alle paar Male dann wieder etwas fetten. Den Teig in die Gugelhupf-Formen füllen und 15 Minuten auf einem Gitterrost in der mittleren Schiene des Backofens backen. Danach kurz abkühlen lassen und die Gugelhupfs aus den Formen lösen. Bei meiner Form mit 6 Mini-Gugelhupfs backe ich zwei komplette Formen hintereinander, also 12 Stück. |
| | Wer es mag, kann zu den Mini-Gugels auch geschlagene Zimtsahne servieren. Dazu |
| 200 g Sahne | mit |
| 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker | |
| 1/4 TL Zimt | steif schlagen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. |