

Mediterrane Sommerküche

21.06.2017

Menü

Pflücksalat mit Artischocken, Oliven und Hirtenkäse
in Serranoschinken

Gelierte Tomatenessenz mit Mozzarella und Pesto

Poelierte Kalbshüfte mit Malfatti in Gemüsesoße

Glasierter Pfirsich mit Grappasabayon
und Nougatparfait

Pflücksalat mit Artischocken, Oliven und Hirtenkäse in Serranoschinken (4 Personen)

Pflücksalat	250 g
Artischocken	2 Stk.
Oliven schwarz	20 Stk.
Hirtenkäse	250 g
Serrano	4 Sch.
rote Zwiebel	1 Stk.

Zubereitung:

Den Pflücksalat waschen und trockenschleudern.

Die Oliven halbieren.

Den Hirtenkäse in Rechtecke schneiden, in Serrano einwickeln und im heißen Ofen garen.

Artischocken und Zwiebel in grobe Stücke schneiden und in Olivenöl braten.

Limettensoße

Creme fraiche	2 EI
Milch	4 EI
Limettensaft	1 EI
Salz, Pfeffer, Zucker zum Abschmecken	

Zubereitung:

Alles zusammen glattrühren und abschmecken.

Gelierte Tomatenessenz mit Mozzarella und Pesto (4 Personen)

Fleischtomaten	2 Stk.
Tomatenmark	1 Ei
Zwiebel	1 Stk.
Gemüsebrühe	500 ml
Gelatine	2 Bl
Minimozzarella	8 Stk.

Zubereitung:

Die Tomaten schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Schale und Kerne in die Gemüsebrühe geben.

Tomatenmark mit der gewürfelten Zwiebel anschwitzen mit Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen.

Durch ein Tuch passieren und die eingeweichte Gelatine darin auflösen und kaltstellen. Den Mozzarella halbieren.

Pesto

Basilikum	1 Bd
Pecorino	50 g
Pinienkerne	30 g
Olivenöl	100 ml

Zubereitung:

Alles zusammen mit dem Stabmixer pürieren.

Poelierte Kalbshüfte mit Malfatti in Gemüsesoße (4 Personen)

Kalbshüfte	600 g
Karotte	100 g
Sellerie	100 g
Lauch	100 g
Thymian, Rosmarin	1 Zweig
Weißwein	200 ml
Hühnerbrühe	200 ml

Zubereitung:

Das Fleisch in einer heißen Pfanne anbraten, entnehmen.
Das Gemüse und die Kräuter darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen.
Das Fleisch dazugeben und im Ofen bei 90°C garen.

Malfatti 10 Port.

Spinat	600 g
Ricotta	200 g
Eier	2 Stk.
Eigelb	1 Stk.
Butter	100 g
Zwiebel	1 Stk.
Knoblauch	1 Zehe
Mehl	200 g

Zubereitung:

Den blanchierten Spinat kleinhacken. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls fein gehackt dazu. Die weiche Butter schaumig rühren, Eier und Ricotta dazu, mit Spinat mischen und das Mehl unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In kochendes Wasser abstecken und garen.

Glasierter Pfirsich mit Grappasabayon und Nougatparfait (4 Personen)

Pfirsiche	4 Stk.
Zucker	100 g
Vanille	1 Msp
Wasser	150 ml

Zubereitung:

Pfirsiche schälen, halbieren und entkernen.
Die Schalen in Zuckerwasser auskochen.
Zum Glasieren des Pfirsichs weiterverwenden.

Sabayon

Eigelbe	3 Stk.
Zucker	50 g
Weißwein	80 ml
Grappa	20 ml
Vanille	

Alles zusammen im Wasserbad schaumig schlagen.

Parfait

Eier	1 Stk.
Gelbe	3 Stk.
Zucker	100 g
Nougat	100 g
Rum	50 ml
Schlagsahne	500 g

Zubereitung:

Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, Nougat und Rum dazu.
Wenn kühl, geschlagene Sahne unterheben und einfrieren.