

Kracker mit Pfeffer-Boursin
Gemüsetorte mit Tomatenwürfeln
Lammracks à la provence
Neue Kartoffeln gebraten
Caponata (sizilianisches Ratatouille)
Karamalisierte Crème mit Aprikosen
Mitbringsel: Peperonipaste

Kracker mit Pfeffer-Boursin

4-6 Kracker pro Person

Pfeffer-Boursin

Basilikum

Bio-Cherry-Tomaten

sorgfältig etwas Boursin darauf geben.
ein kleines Blatt oder ein Stück davon, sowie
halbierte oder geviertelte Cherrytomaten darauf
setzen.



Tipp: mit anderem Käse und Zutaten belegen oder nature servieren.

Gemüsetorte

Scarpazza aus dem Misox für eine Springform von 18 cm Durchmesser, Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorwärmen.

160g altbackenes Brot	würfeln
wenig Milch	darüber geben, muss ganz aufgezogen werden.
500g Spinat	waschen, erlesen, rüsten.
1 Handvoll Brennesselblätter oder Wildkräuter	} waschen, klein schneiden
1 Bund Petersilie	
1 Zwiebel	} fein hacken
2 Knoblauchzehen	
etwas Olivenöl	erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin dämpfen und die Kräuter sowie den Spinat beugeben und mit dämpfen.
	würzen, auskühlen.
Salz, Pfeffer	} gut vermischen
1 Ei	
Salz, Pfeffer	
Muskat	
50g Alpkäse	
	reiben, die Hälfte zur Eimasse geben und mit dem Brot mischen. Spinat-Kräutermischung etwas ausdrücken und ohne Saft ebenfalls beugeben, gut würzen. Springformboden mit Backtrennpapier belegen, Boden und Rand einfetten und bemehlen.
evtl. Paniermehl oder Haselnüsse	zur Masse geben, falls sie zu flüssig ist. In die vorbereitete Form einfüllen, den restlichen Käse aufstreuen und bei 180° in der Ofenmitte ca. 40 Min. backen.
1 Zwiebel	} in Streifen schneiden,
einige Salbeiblätter	
etwas Olivenöl	
	erhitzen, Zwiebel- und Salbeistreifen knusprig braten und beiseite stellen, vor dem Anrichten darüber geben.
1 grosse Tomate	waschen, in Würfeli schneiden und in kleine Schalen abfüllen.
Balsamico, Olivenöl, Pfeffer, Salz	} darüber geben und zur Torte servieren.



Lammracks à la provençale

Backofen auf 240° vorheizen.

20 Knoblauchzehen
2 Lammracks à ca. 250g

Erdnussöl }
Salz, Pfeffer }

6 Zweige Petersilie }
6 Zweige Thymian }

1 dl Weisswein

2 dl Bratenfond

schälen, 4 davon in grobe Stifte schneiden.
mit einem spitzen Messer einstechen
und die Knoblauchstifte hineinstecken.
Racks evtl. halbieren, rundum mit Oel bepinseln
und kräftig würzen.

hacken und beiseite stellen. Gratinform mit
Oel bepinseln und das Fleisch hineinsetzen.
Restlichen Knoblauch daneben verteilen.
15 Min. in der Ofenmitte anbraten.

ablöschen und 5-8 Min. weiterbraten, Fleisch
herausheben und in Alufolie wickeln, 10 Min.
ruhen lassen. Inzwischen den Bratensatz in
eine Pfanne geben.

zugeben, aufkochen, mit dem Stabmixer sämig
mixen, Kräuter zugeben, abschmecken.
Fleischstücke tranchieren und auf vorgewärmte
Teller anrichten, Sauce darüber giessen.
Zubereitungszeit ca. 35 Min.



Neue Kartoffeln

12-16 kleine Kartoffeln

waschen und im Dampfkochtopf unter Druck 8-10 Min. sieden. **Kochtopf erst öffnen, wenn das Ventil unten ist!**

Erdnussöl

in einer weiten Bratpfanne erhitzen und die Kartoffeln vor dem Servieren rasch rundum braten und salzen.

Caponata

Ratatouille nach sizilianischer Art

1 Aubergine }
1 Zucchini }
1 gelbe Peperoni

waschen, Stielansatz wegschneiden, würfeln.

1 Fleischtomate

mit Spezial-Sparschäler schälen, vierteln, entkernen und Stücke schneiden.

1 Zwiebel

ebenfalls mit Spezial-Sparschäler schälen, würfeln, beiseite stellen.

2 Knoblauchzehen }

streifeln

1 Stängel Stangensellerie

rüsten, fein schiebeln.

Olivenöl

erhitzen, ausser Tomatenwürfeli alles Gemüse gut dämpfen, würzen mit zugedeckt köcheln lassen, wenn nötig zugeben, Achtung je länger das Ratatouille kocht, je mehr Saft entsteht!

Salz, Pfeffer

1 dl Weisswein

1 Teelöffel Rohrzucker

kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

1 Esslöffel Tomatenpüree

und Tomatenwürfeli ebenfalls zugeben.

Petersilie, Thymian fein gehackt
und 1 Lorbeerblatt

10g Kapern

30 g schwarze Oliven

beifügen und abschmecken.



Karamellierte Crème mit Aprikosen

Kompott:

4 Aprikosen

waschen, halbieren, entsteinen und in feine Schnitze schneiden, in Pfanne geben.

20g Zucker

2 Esslöffel Wasser

beigeben, zugedeckt knapp weichkochen. Ohne Saft in 4 Schalen abfüllen, 4 schöne Schnitze zur Garnitur wegstellen.

80g Zucker

2 Eigelb

1 Teelöffel Maizena

1 Zimtstange

2,5 dl Milch

0,5 dl Rahm

in einer Pfanne unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, ca. 1 Min. kochen lassen, Crème durch ein Sieb streichen und über den Aprikosen verteilen, im Kühlschrank fest werden lassen.

4 Teelöffel Rohrzucker

vor dem Servieren darüberstreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Tipp: Vor dem Crème einfüllen die Aprikosen mit etwas Schnaps parfümieren oder Aprikosenkompott durch andere Fruchtkompotte ersetzen.



Peperonipaste

gibt ca. 9 dl Paste, Backofen auf 180° Ober – und Unterhitze vorwärmen.

1 Kg Peperoni rot

wenn möglich längliche Sorte, da sie aromatischer sind. Peperoni waschen, Stiel und Kerne entfernen und auf ein Backofengitter, bestückt mit einem Backtrennpapier setzen.

1 kleine Aubergine

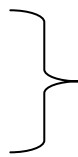
waschen, Stielansatz entfernen und ebenfalls auf das Papier legen, beides im Ofen ca. 30-40 Min. backen, bis die Haut der Peperoni springt. Herausnehmen und auskühlen lassen, schälen.

0,5 dl Olivenöl

1 Prise Salz

2 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Kräuternessig



mit dem geschälten Gemüse mixen, in eine Pfanne geben und aufkochen, falls zu flüssig etwas einkochen lassen. In saubere, heiße Gläser abfüllen und sofort verschliessen. Bis zu 4 Wochen im Kühlschrank haltbar.

Peperonipaste ist kalt und warm verwendbar: zum Apéro mit Gemüsestängeli oder mit Kräckers. Warm zu Teigwaren oder Fisch. Peperonipaste ist eine Basismasse, die mit diversen Nahrungsmitteln/Gewürzen verändert werden soll/kann!

