

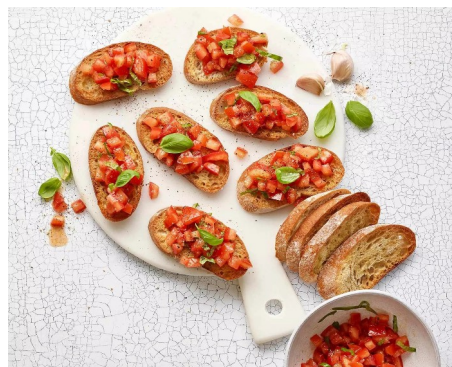
Negroni Sbagliato für 4 Personen

4	Eiswürfel
1 dl	Campari
1 dl	roter Vermouth
1 dl	Prosecco
2	Bio-Orange
4	Metallspiesschen

Eiswürfel in die Gläser geben. Campari, Vermouth und Prosecco dazugießen, verrühren.

Von der Orange die Schale über den Gläsern abschälen.

Orangenschale an die Metallspiesschen stecken, Drink damit verzieren.



Bruschetta für 4 Personen

370 g	helles Brot (Pagnolbrot)
1 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
600 g	Tomaten
0.5 Bund	Basilikum
0.5 EL	Aceto balsamico bianco
3 EL	Olivenöl
0.5 TL	Fleur de Sel
	wenig Pfeffer

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln.

Backen: ca. 5 Min. auf der obersten Rille des Ofens.

Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Knoblauch schälen, halbieren, Brotscheiben damit einreiben.

Tomaten vierteln, entkernen, in Würfeli schneiden. Basilikum fein schneiden, mit Aceto und Öl daruntermischen, würzen.

Tomaten auf den Brotscheiben verteilen.

Türkische Linsensuppe für 4 Personen

250 g	rote Linsen
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100 g	Möhren
1	Kartoffel
1 EL	Olivenöl
1,4 L	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl
1 TL	getrocknete Minze (aus Teebeutel)
1 TL	Paprikapulver edelsüß
	Zitronenspalten

Linsen abspülen. Zwiebel und Knoblauch klein hacken, Möhren und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Kartoffeln und Linsen unter Rühren kurz anschwitzen.

Gemüsebrühe zugeben und alles einmal aufkochen. Bei geringer Hitze für 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Dann die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Minze und Paprikapulver einrühren.

Die Suppe mit dem Öl-Topping und mit Zitronenspalten servieren.

Lammrack aus dem Ofen für 6 Personen

2	Racks vom Schweizer Lamm, am Knochen (150-200 g /Person)
2 EL	Bratbutter
4 Zweige	Thymian
2	Knoblauchzehen zerdrückt
60 g	Butter Salz, Pfeffer

Lammracks 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Pfanne mit der Bratbutter auf höchster Stufe erhitzen. Wenn die Bratbutter heiss ist, d.h. flüssig wie Wasser, Lammracks hineinlegen. Während ca. 3 Minuten rundum anbraten, bis sie schön goldbraun sind.

Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt.

Fleisch in die vorgewärmte Form geben und Fleischthermometer schön mittig ins Rack stecken. Vorsicht: Es sollte keine Knochen berühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Thymianzweige, Knoblauch und Butter darauf verteilen und die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. Aufgepasst beim Einstellen des Thermometers: Zieltemperatur ist 60 °C, aber das Fleisch kommt schon bei 54 °C aus dem Ofen!

Fleisch im Ofen 2–3 mal mit zerflossener Butter aus der Form übergiessen.

Racks bei 54 °C aus dem Ofen holen und mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen, bis die Kerntemperatur 60 °C erreicht. Dadurch verteilt sich der Fleischsaft schön im ganzen Fleisch.

Lammracks zwischen den Knochen aufschneiden und sofort servieren.

Grünen Spargel in der Pfanne braten für 4 Personen

600 g	grüner Spargel, frisch (mittlere Sortierung)
100 ml	Olivenöl (plus 1 EL zum Braten)
30 g	Blattpetersilie, frisch
2	Knoblauchzehen
	Parmesan gerieben

Spargel waschen und trocknen, die holzigen Enden abschneiden. Petersilie hacken, Knoblauchzehen fein wärkeln.

Petersilie und den Knoblauch mit Olivenöl vermengen, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

In einer großen Pfanne wenig Olivenöl aufwärmen auf mittlerer Stufe und den Spargel ca. 8 bis 10 Minuten rösten. Er darf ruhig noch ein bisschen knackig sein.

Jetzt gießt du das Olivenöl-Gemisch darüber, stellst die Herdplatte auf die kleinste Stufe und lässt es für ca. 1 Minute mitrösten bis der Knoblauch leicht gebräunt ist.

Spargel auf Tellern anrichten und grobes Meersalz sowie schwarzen Pfeffer dazu reichen.

Frisch gehobelten Parmesan drüber streuen.

Rotweinsauce für 4 Deziliter - *pro Person 0.8 – 1.5 dl, abhängig von der Beilage*

Reduktion:

- 4 dl Rotwein
- 4 dl Portwein
- 4 Schalotten, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehe, gepresst
- 4 Zweiglein Kräuter
(z.B. Thymian, Rosmarin)
- 4 Pfefferkörner, zerstoßen

Sauce:

- 200 g Butter, in Stücken, kalt
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Wein und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Pfanne aufkochen, auf ca. 1/4 einkochen.

Absieben, zurück in die Pfanne giessen.

Reduktion unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Pfanne von der Platte nehmen.

Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben.

Dabei die Pfanne hin und wieder auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen.

Sauce würzen.

Frisches Mango-Eis mit Kokosmilch für 4 Personen

- 2 große Mangos
(ca. 400 g Fruchtfleisch),
geschält und in Würfel geschnitten
(können auch gefroren sein)

- 400 ml Kokosmilch
- 3 EL Kokosblütensirup oder
Ahornsirup

- 1 EL frisch gepresster
Zitronensaft

- 1 TL Vanillezucker Bourbon

Zum Garnieren: Pfefferminzblätter

Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren bis eine cremige Masse entsteht. Falls eine Eismaschine zur Verfügung steht nach den Anweisungen des Herstellers verfahren.

Falls keine Eismaschine vorhanden ist, die Masse in einen gefriertauglichen Behälter füllen. Das Eis für ca. 30-45 Minuten ins Gefrierfach stellen, so dass es noch weich ist (nicht gefroren).

Das Eis nochmals mixen damit die Eiskristalle schmelzen. Diesen Schritt nach 30 Minuten wiederholen.

Sollte das Eis länger im Gefrierfach bleiben, einfach 15 Minuten vor dem Verzehr auftauen lassen damit es schön cremig ist.

Zum Servieren einfach ein paar Pfefferminzblätter auf das Eis geben.

