



Menü am 31. Januar 2024

Pizza vom heißen Backstein
Lachs/Creme fraiche/Gurke/Zwiebel/Dill/Käse
Salsiccia/Tomatensugo/Paprika/Zwiebel/Rosmarin/Käse

Frisch gebackenes Ciabatta & Schnittlauchbutter

Knusper Skampi & Risotto & Ofentomate & Pesto

Kalbsrücken & Süsskartoffelcreme
Kräuter-Pilz-Bohnen-Ragout

Amaretti-Kirsch-Schoki-Quark-Creme



Ciabatta & Schnittlauchbutter

1000 g Weizenmehl
40 g Hefe
20 g Salz
1 Prise Zucker
700 ml Wasser

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe reinbröseln, Zucker drüber streuen und Salz auf den Rand streuen. Lauwarmes Wasser in die Mulde giessen und ca. 15 Min. gehen lassen. Alle Zutaten verrühren, 10 Minuten kneten und ca. 2 Std. gehen lassen. Zu Broten formen, mit etwas Öl bepinseln und Salz drüber streuen. Combidampfgarer, Heissluft 230°C & 30% Feuchtigkeit, 20-22 Minuten backen.

125 g Butter
1 Bd Schnittlauch
1 Tl Senf
Salz & Pfeffer

Zimmerwarmen Butter mit Senf, Salz & Pfeffer verrühren. Schnittlauch klein schneiden und unter die Butter mixen. Kalt stellen.

Pizza

250 g Mehl, Typ 00
10 g Hefe
1 Tl Salz
1 Prise Zucker
100-125 ml. Wasser
2 El Olivenöl

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe reinbröseln, Zucker drüber streuen und Salz auf den Rand streuen. Lauwarmes Wasser in die Mulde giessen und ca. 15 Min. gehen lassen. Alle Zutaten verrühren, 10 Minuten kneten, mit dem Olivenöl beträufeln und ca. 2 Std. gehen lassen. In zwei Stücke teilen, gut durchkneten und zu Kugeln formen und nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Lachspizza

100 g Räucherlachs
3 El Creme fraiche
3 El Käse
50 g Salatgurke
1 Zwiebel
2 St Dill

Backofen & Backstein
Ober- und Unterhitze, 260°C, Mittlere Ebene, 30 Minuten VORHEIZEN.

1 Teigkugel auf einen bemehlten Holz-Pizzaschieber rund ausrollen. Mit den kleingeschnittenen Zutaten der Lachspizza belegen und im Backofen & Backstein Ober- und Unterhitze, 260°C, Mittlere Ebene, 8-10 Minuten backen.

Salcicapizza

2 Salcicca
3 El Tomatensugo
3 El Käse
1 Paprika
1 Zwiebel
1 St Rosmarin

Das Gleiche mit der Salcicapizza!



Rezept für 6 Personen

Knusper Garnele & Risotto & Ofentomate

300 g Risotto (Avorio) 1 Zwiebel 75 g Parmesan 2 EL Butter 6 EL Olivenöl 1/8 L Weisswein ca. 1,3 L Gemüsebrühe Pfeffer	Zwiebel pellen, fein würfeln und im Olivenöl leicht andünsten. Risotto zufügen und kurz mit anrösten (aber nicht bräunen). Mit dem Weisswein ablöschen und leicht verdampfen lassen. Dann immer ein Kelle Brühe angiesen und rühren, dabei leicht köcheln. Den Vorgang ca. 20 Minuten wiederholen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan und die Butter unterrühren und mit Pfeffer würzen.
ca. 36 Cherrytomaten 1 Knoblauch 1 Zweig Rosmarin 1 EL Zucker 2 EL Olivenöl Salz & Pfeffer 1-2 EL Balsamico	Cherrytomaten mit dem Knoblauch und Rosmarin in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl beträufeln, etwas Zucker, Salz & Pfeffer würzen und im Backofen Heissluft, bei 120°C, unterste Ebenen, ca. 45 Minuten garen. Aus dem Ofen entnehmen und mit etwas Balsamico beträufeln.
12 Gambas ca. 200 g Panko ca. 100 g Mehl 2 Eier 1/2 TL Piment d'espelette Salz & Pfeffer ca. 300 ml Bratöl	Gambas putzen und mit Piment d'espelette, Salz & Pfeffer marinieren. Zuerst in Mehl wenden, dann in aufgeschlagenen Ei und zum Schluss in Panko wälzen. Nacheinander in heissen Bratöl Goldgelb ausbacken.
1 Bd Basilikum 2 EL Pinienkerne 50 g Parmesan 1 Knoblauchzehe ca. 1/8 L Olivenöl Salz & Pfeffer	Pinienkerne goldgelb rösten, Parmesan reiben, zusammen mit dem Basilikum und Knoblauch pürieren. Nach und nach Olivenöl zufügen und mit Salz & Pfeffer würzen.



Rezept für 6 Personen

Kalbsrücken & Süsskartoffelcreme & Kräuter-Pilz-Bohnen-Ragout

1,5 Kg Kalbsrücken
2 Zwiebeln
Buttaris
Frische Kräuter
Salz & Pfeffer

Kalbsrücken parieren, mit Salz würzen und in Butterschmalz anbraten.
Fleisch auf ein Blech geben und mit Pfeffer einreiben.
Zwiebeln pellen, in Streifen schneiden und ebenfalls in Buttaris anbraten,
zusammen mit den Kräuter zum Fleisch geben.
Backofen
bei 120°C, 58-60% Kerntemperatur garen (ca. 30-40 Minuten)

12 Kräuterseitlinge
1 Zwiebel
Pilzpulver
250 ml Sahne
800 g Bohnen
1 Zitrone
1 Bd Petersilie
Buttaris
Salz & Pfeffer

Pilze putzen, Köpfen abschneiden, den Stiel würfeln und anbraten.
Zwiebel pellen in feine Würfel schneiden, anbraten und mit Sahne ablöschen.
Mit Pilzpulver, Salz & Pfeffer würzen.
Bohnen putzen und im Dampfgarer, bei 100°C, 12 Minuten garen.
Petersilie fein hacken und Zitrone abreiben.
Bohnen vor dem Anrichten in Butterschmalz anbraten, Pilze, Petersilie und
Zitrone dazugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

6 Süsskartoffeln
250 ml Sahne
60 g Butter
Muskat
Salz & Pfeffer

Süsskartoffeln schälen und klein würfeln.
Mit Sahne, Butter, Muskat, Salz & Pfeffer einmal aufkochen und "leise"
ca. 45 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
Flüssigkeit abgiessen. Alles pürieren und abschmecken.

Fleischabschnitte
1 Zwiebel
2 Möhren
100 g Sellerie
2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein
1 L Wasser
1 TL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter

Fleischabschnitte mit dem kleingeschnittenen Gemüse kräftig anbraten.
Tomatenmark, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zufügen und mit anrösten,
mit Rotwein ablöschen. Wasser zufügen und aufkochen lassen.
2-3 Stunden mit Deckel leise köcheln lassen. Alles durch ein Sieb passieren.
Dann den Sud noch einmal zur Hälfte einkochen lassen und mit
Butter montieren oder mit Saucenbinder cremig rühren.



Rezept für 6 Personen

Amaretti-Kirsch-Schoki-Quark-Creme

750 g Magerquark
225 g Naturjoghurt
4 EL Brauner-Zucker
2 Bl Gelatine
75 ml Amaretto
150 g Amarettini

400 g Sauerkirschen
50 g Zucker
5 El Orangensaft
2 Tl Speisestärke

Zartbitterschoko

6 Physalis

Quark, Joghurt mit Zucker und Amaretto cremig rühren.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen und im Topf bei kleiner Temperatur flüssig machen. Etwas Creme zufügen gut rühren und dann die gesamte Creme unterrühren und kalt stellen.

Amarettini bröseln.

Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, die Kirschen zufügen und einmal aufkochen lassen und mit angerührter Stärke abbinden.

Schoki kleinbrechen und schmelzen.
Physalis in Schokolade eintauchen und kalt stellen.

Anrichten:

- auf einem Teller einen Edelstahl-Ring setzen
- etwas Creme einfüllen
- mit etwas Schoki beträufeln
- mit Amarettini-Brösel bestreuen
- mit Kirschen belegen

- alles nochmal wiederholen

- zum Schluss mit der Kirschsauce beträufeln