

Mediterrane Küche vom 22.04.2009

Menü

Italienischer Büffelmozzarella mit Panzanella



Parmesanschaumsuppe mit Tomatenbruschetta



Schweinelendchen gebraten mit Salbei
auf Rahmpolenta und Zucchini



Tiramisu mit bunten Beeren

Rezepturen (für 4 Personen)

Italienischer Büffelmozzarella
mit Panzanella

Büffelmozzarella	2	Stk.
Toastbrotsscheiben	8	Stk.
Fleischtomate	1	Stk.
Rote Zwiebel	1	Stk.
Blattpetersilie	200	g
Ruccola	100	g
Zucchini	1	Stk.
Weißwurstsenf	1	El
Knoblauch geh.	½	Zehe
Balsamico dunkel	100	g
Olivenöl	100	g
Salz, Pfeffer		

Zubereitung:

Toastbrot in gleichmässige Würfel schneiden, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 140°C goldgelb rösten. Fleischtomate in gewünschte Größe schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden, Blattpetersilie grob schneiden, Ruccola grob schneiden, Zucchini halbieren, in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Alles in einer Schüssel locker mischen.

Senf mit Knoblauch und Balsamico mischen, das Olivenöl einrühren und abschmecken. Den Salat damit marinieren und auf dem geschnittenen Mozzarella anrichten

Parmesanschaumsuppe mit Tomatenbruschetta

Parmesan gerieben	100 g
Hühnerbrühe	500 ml
Zwiebelwürfelchen	50 ml
Weißwein	200 ml
Sahne	200 ml
Mondamin	1 TI
Baguette	4 Scheiben
Olivenöl	
Tomatenconcasse	2 Tomaten

Zubereitung:

Brühe mit Weißwein und Zwiebeln auf die Hälfte einkochen. Mit Sahne aufgießen, abschmecken und leicht mit Mondamin binden. Mit dem Zauberstab mixen und den Parmesan langsam dazugeben.

Die Baguettescheiben mit Olivenöl goldgelb braten. Das Concasse würzen und auf den Baguettescheiben verteilen.

Schweinelendchen gebraten mit Salbei auf Rahmpolenta und Zucchini

Schweinefilet	600 g
Salbei	10 Blatt
Zucchinischeiben	4 Stk
Strauchtomaten	1 Stk.
Knoblauch, Olivenöl	
Rosmarin, Thymian	
Salz, Pfeffer, Puderzucker	
Polenta	150 g
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	50 ml

Zubereitung:

Das Filet würzen, in einer Bratpfanne kurz von allen Seiten anbraten, dann in fein geschnittenem Salbei drehen und auf ein Gitter legen. Anschließend bei 120C° ca. 20 Min. garen. Die Strauchtomaten für 10 Sek. in kochendes Wasser legen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die geschälten Tomaten vierteln, Kerngehäuse rausschneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren. Auf einem Blech verteilen und bei 90C° bis zum servieren im Ofen ziehen lassen. Zucchinischeiben würzen und in heißer Bratpfanne kurz anbraten und zu den Tomaten legen. Die Hühnerbrühe aufkochen, Polenta einrühren, fertig köcheln und abschmecken. Vor dem anrichten mit frischer Sahne verfeinern. Dazu passt Bratensauce, Tomatensauce oder Salbei-Olivenöl

Tiramisu (8 Personen)
mit bunten Beeren

Mascarpone	250 g
Sahne	50 ml
Eier	2 Stk.
Zucker	60 g
Weinbrand	25 g
Gelatine	2 g
Sahne geschlagen	100 g
Löffelbiskuit	32 Stk.
Kaffee	
Amaretto	
Kakaopulver	
Beeren der Saison	500 g

Zubereitung:

Mascarpone und Sahne glatt rühren.

Eier, Zucker und Weinbrand im Wasserbad aufschlagen, eingewichte Gelatine einrühren, kalt schlagen und mit dem Mascarpone verrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Kalter Kaffee mit Amaretto verfeinern, die Löffelbiskuit kurz darin tränken und eine Gratinform damit auslegen. Nun die Hälfte der Masse darauf verteilen, das ganze wiederholen und kühl stellen. Zum Schluss noch mit Kakao stäuben.

Man kann auch die Form mit Klarsichtfolie auslegen, mit der Masse beginnen, um es dann im kalten Zustand zu stürzen und in Stücke schneiden.