

Mediterrane Sommerküche
19.06.2013

Menü

Feigen mit Mozzarella
und Ruccola

Gazpacho
mit gebratener Riesengarnele

“Saltimbocca“
Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
Tagliatelle und gebratene Zucchini

Mascarponecreme mit Strudelteig
in leicht geliertem Proseccosüppchen
und bunten Beeren

Feigen mit Mozzarella und Ruccola (4 Personen)

Feigen blau	4 Stk.
Mozzarella	2 Stk.
Ruccola	150 g
Zwiebeln	10 g
Süßer Senf	1 El
Balsamico hell	1 El
Olivenöl	2 El
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Feigen waschen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller als Halbkreis legen.

Mozzarella auf ein trockenes Tuch legen, in dünne Scheiben schneiden und damit den Kreis zu Ende legen.

Senf, Essig, Zwiebeln und einen bisschen Wasser mit den Gewürzen vermischen, und dann das Öl langsam einmischen. Nun den Ruccola damit marinieren.

Gazpacho mit gebratener Riesengarnele (4 Personen)

Gurke	200 g
Tomate	200 g
Paprika	100 g
Zwiebeln	30 g
Knoblauchzehe	½ Stk.
Rinderbrühe	300 ml
Rotweinessig	30 ml
Olivenöl	20 ml
Salz, Pfeffer, Tabasco	
Riesengarnelen	
Olivenöl	
Thymian	

Zubereitung:

Gurken waschen und halbieren. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und vierteln. Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Nun das Gemüse mit der Knoblauchzehe durch den Fleischwolf drehen. Flüssigkeiten dazu geben und abschmecken.

Riesengarnelen in Olivenöl anbraten, kurz vor dem anrichten Thymian dazugeben und würzen.

“Saltimbocca“

Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken

Tagliatelle und gebratene Zucchini

(4 Personen)

Kalbsschnitzel	8	Stk.
Salbeiblätter	8	Stk.
Parmaschinken	4	Scheiben

Tomaten	4	Stk.
Olivenöl		
Zwiebelwürfelchen	1	El
Knoblauch gehackt	½	Zehe
Zucker		
Salz, Pfeffer		

Mehl 405	200	g
Eigelb	5	Stk.
Olivenöl	½	El

Zucchinischeiben	8	Stk.
------------------	---	------

Zubereitung:

Mehl mit Eigelb und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten und in Klarsichtfolie ca. eine Stunde ruhen lassen. Auf gewünschte dicke walzen und in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser al dente kochen.

Tomatenstrunk entfernen und würfeln. Mit Olivenöl die Zwiebeln anschwitzen, zuckern, Tomaten und Knoblauch dazugeben würzen und einkochen. Abschmecken

Die Kalbsschnitzel leicht würzen, auf einer Seite ein Salbeiblatt darauf legen, mit $\frac{1}{2}$ Scheibe Parmaschinken abdecken und festdrücken. Beim anbraten zuerst auf die belegte Seite legen, kurz umdrehen und im Ofen bei 110°C warm stellen.

Die in 1cm dick geschnittenen Zucchini würzen und in einer Pfanne kurz anbraten bis sie Farbe haben.

Mascarponecreme mit Strudelteig in leicht geliertem Proseccosüppchen und bunten Beeren (8 Personen)

Mascarpone	250 g
Sahne	50 ml
Eier	2 Stk.
Zucker	60 g
Weinbrand	25 g
Gelatine	4 g
Sahne geschlagen	125 g
Prosecco	1 L
Puderzucker	200 g
Gelatine	4 Blatt
Strudelteig	1 Blech
Puderzucker	
Beeren der Saison	500 g

Zubereitung:

Mascarpone und Sahne glatt rühren.

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

Die Hälfte vom Prosecco mit Puderzucker erwärmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und kalt stellen. Nach dem Gelingen den restlichen Prosecco dazugeben.

Strudelteig mit Puderzucker bestreuen und auf Backpapier hellbraun ausbacken. Anschließend in Stücke brechen.