

Mediterrane Sommerküche 10.06.2015

Menü

Gazpacho
mit Chorizzo an Grissini

XXXX

Penne mit Gorgonzola, Rucicola und Kirschtomaten

XXXX

Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken
Weißwein-Risotto und gebratenen Zucchini

XXXX

Mascarponecreme mit Strudelteig
in leicht geliertem Proseccosüppchen
und bunten Beeren

Gazpacho mit Chorizzo an Grissini (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		
Grissinistäbchen	4	Stk
Chorizzo	8	Scheiben

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.

Chorizzoscheiben in der mitte lochen und knusprig braten. Dann das Grissinistäbchen durchstecken und auf die angerichtete Tasse legen.

Penne mit Gorgonzola, Ruccola und Kirschtomaten (4 Personen)

Penne	150	g
Gorgonzola	50	g
Weisswein	100	g
Zwiebel	50	g
Hühnerbrühe	100	g
Sahne	50	g
Olivenöl		
Kirschtomaten rot/gelb	je 12	Stk.
Sahne		
Ruccola	40	g

Zubereitung:

Weisswein Brühe und Zwiebel auf die Hälfte einkochen und mixen. Die Sahne dazugeben, abschmecken, den Gorgonzola einmixen und eventuell mit Mondamin etwas binden.

Kirschtomaten halbieren, Ruccola waschen und dritteln.

Die Penne die Hälfte der angegebenen Zeit kochen, abgießen, heiß auf ein Blech geben, mit Olivenöl übergießen und ausdampfen lassen.

Die Gorgonzolasauce erhitzen, die Penne dazugeben, und vor dem anrichten die Kirschtomaten und den Ruccola darunterziehen, sofort auf die Teller verteilen.

Noch etwas Ruccola daraufgeben und servieren.

Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken Weißwein-Risotto und gebratenen Zucchini (4 Personen)

Schweinefilet-Medaillons	8	Stk
Salbeiblätter	8	Stk
Parmaschinken	4	Scheiben
Risotto	200	g
Olivenöl	4	El
Zwiebelwürfelchen	½	Stk
Weisswein	100	ml
Hühnerbrühe	300	ml
Butter	50	g
Parmesan gerieben	25	g
Zucchinischeiben	8	Stk

Zubereitung:

Zwiebel mit Olivenöl leicht andünsten, Reis dazugeben und umrühren bis er glasig ist, dann mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen, anschließend mit der Brühe aufgießen. Immer wieder rühren, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Probieren und gegebenenfalls noch mal etwas Wasser nachgeben. Bei Erreichen des gewünschten Garpunktes Butter und Parmesan einrühren.

Die Medaillons leicht würzen, auf einer Seite ein Salbeiblatt darauf legen, mit ½ Scheibe Parmaschinken umwickeln und festdrücken. Beim Anbraten zuerst auf die Seite mit Blatt 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, eingewickte 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 Gellieren den restlichen Prosecco dazugeben.

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