

Tomatensuppe

1		Zwiebel	fein würfeln
2		Knoblauchzehen	pressen, beides in
.....			
3	Essl.	Olivenöl andünsten	
.....			
600	g	Tomaten (Dose)	pürieren, zugeben und mit
.....			
1		Lorbeerblatt	in ein Teesäckchen geben,
1	Tl.	Rosmarinnadeln	in die Suppe geben vor dem
1/2	Tl.	Oregano	Servieren entfernen
1/2	Tl.	Thymian	
.....			
200	ml.	Fleischbrühe	zugeben, 10 Min. köcheln lassen
.....			
		Zucker, Salz, Pfeffer	abschmecken
.....			
50	ml	trockener Sherry	zugeben und nicht mehr kochen lassen

Mit 1 Tl. Sahne und einem Blatt Basilikum garniert servieren

Nockerln:

1	Bd.	Basilikum	waschen, sehr fein hacken
.....			
125	ml	Milch	mit
40	g	Butter	
2	Pr.	Salz	zu kochen bringen und
65	g	Mehl	auf einmal zugeben und mit einem Lochlöffel
kräftig rühren bis sich ein Kloß bildet und			
sich vom Topfboden löst in eine Schüssel			
geben und			
1		Ei	unterrühren, Basilikum unterkneten mit einem
Tl. kleine Nocken abstechen, in der Suppe ziehen			
lassen, mit ganzen Basilikumblätter servieren			

Foccacio mit Äpfel und Gorgonzola

1	Rzp.	Pizzateig	ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen
.....			
2		Gemüsezwiebeln	in Scheiben schneiden, in
1	Essl.	Butter	andünsten, abgekühlt auf dem Teig verteilen, mit
		Salz, Pfeffer,	
		Thymian	würzen
.....			
200	g	Mozzarella	in Würfel schneiden, darüberstreuen, dann
2		Äpfel, säuerlich	in nicht zu dicken Schnitzen darauf verteilen
200	g	Gorgonzola	in kleinen Stücken über die Äpfel geben, bei
			200 ° C Heißluft goldbraun backen.
			Mit Tymian bestreut servieren

Feldsalat mit Parmesan

19.01.10

250 g Feldsalat

sorgfältig putzen, gut waschen, abtropfen lassen (Salatschleuder) und auf Teller verteilen

Vinaigrette:

3 Essl. Orangensaft

1 Essl. Zitronensaft

1 Tl. Honig

1 Tl. Senf

$\frac{1}{2}$ Tl. Salz

5 Essl. Salatöl

alles gut verrühren, das Öl ganz zum Schluss unter rühren

.....
Salatkräuter

waschen, fein hacken und mit der Vinaigrette über den Feldsalat träufeln

100 g frischen Parmesan

darüber hobeln und bald servieren

Wildschwein auf toskanische Art

Vorbereitung:

1 kg Wildschweinkeule ohne Knochen in Rotwein mit Zwiebeln einige Std. oder über Nacht marinieren

.....
 1 Zwiebel das Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden
 1 Knoblauchzehe in Würfel schneiden
 2 Möhren würfeln
 2 Stg. Staudensellerie waschen schälen waschen u. würfeln
 1 Bd. glatte Petersilie putzen waschen würfeln
 hacken

Zubereitung:

3-4 Essl. Öl in einem Bräter erhitzen
 Fleisch hineingeben, kräftig anbraten und mit
 1 Essl. Mehl bestäuben

.....
 vorbereitetes Gemüse und Kräuter
 zugeben und kurz andünsten
 würzen

2 Salz, Pfeffer
 Lorbeerblätter
 1 Pr. Muskat zugeben

.....
 200 ml Rotwein ablöschen, zugedeckt bei kleiner Hitze
 30 Min schmoren lassen

.....
 150 ml heiße Fleischbrühe zugießen, weitere 30 Min. schmoren lassen
 Fleisch herausnehmen, warm stellen, Schmor-
 Sud pürieren, Fleisch wieder hineingeben.

1 Essl. Rosinen in 2 Essl. Grappa einweichen.

In einem kleinen Topf:

1 Tl Kakao 1 Tl Zucker 1 Essl. gew. Zitronat 2 Essl. Pinienkerne 2 Tl. geh.

Rosmarinnadeln

leicht rösten und mit 3 Essl. Balsamikoessig ablöschen und alles zum Fleisch geben.

Vor dem servieren noch einmal gut erhitzen

Polenta

Grundrezept (4 Personen)

500	g	Wasser	zum Kochen bringen
1	Tl.	Salz	zugeben
150	g	Polenta	unter rühren einrieseln lassen, ca. 20 Min. unter rühren garen

die Polenta sollte sich vom Topfboden lösen
man kann sie auf ein nasses Holzbrett streichen, erkalten lassen, Taler ausstechen
und in Butter braten.

Diese Polenta schmeckt eigentlich nach nichts, deshalb empfiehlt es sich,

anstatt Wasser - Brühe, Gemüfefond oder Hühnerfond zu nehmen.

Je nach Geschmack und Beilagen kann man der Polenta eine anderen Geschmacks-
richtung geben.

z.B. gehackte Petersilie (2 Essl.)

gehackter Salbei

geriebenen Parmesan (80 – 100 g)

Geflügelfond mit Rosmarinzweige,
(passt zu Ente und Lamm)

gehackte Basilikumblätter (Tomatengerichte)

Oregano und Tymian (Schweine- und Rindfleischgerichte)

Zur Geschmacksverbesserung sollte man immer etwas Butter zugeben

Ricotta - Honig - Becher

250	g	Ricotta, ersatzweise Doppelrahm Frischkäse	mit
2	El.	Honig	und
50	ml	Orangensaft	glatt rühren und
200	ml	Sahne schlagen und	unterheben, kalt stellen
.....			
2		Äpfel	waschen, schälen, und in feine Würfel schneiden, mit
1	El.	Zitronensaft	beträufeln,
100g	g	Granberrys	grob hacken und
100g	g	geh. Mandeln	zugeben, mit
2	El.	Honig	vermengen

Fertigstellung: Ricottacreme und Apfelmasse in 4 - 5 Gläser schichten, kalt stellen, mit Minzeblättchen servieren