

Thunfischpizza
Kohlrabiflan mit Tomatenwürfeli
Kürbistarte mit Nüsslisalat
Sardinisches Wildschweinragout
Kartoffelstock
Traubenmousse
Linzertorte/Linzerli

Thunfisch-Pizza

Backofen auf 250° vorheizen

400g Thunfisch

2 Esslöffel grobes Salz

1 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Koriander



mischen, Thunfisch damit bestreichen und im Tiefkühlbeutel über Nacht ziehen lassen.

180-200g Crème fraîche

2 Teelöffel Wasabi

Pfeffer



mischen.

eine Handvoll Rucola

waschen, gut trocknen

1 grosser Pizzateig ausgewallt

ca. ½ dl Rahm

auf Blech legen, einstechen und mit Rahm bestreichen. Im heissen Ofen ca. 8 Min. backen und etwas auskühlen lassen. Crème fraîche-Mischung aufstreichen und mit dünn geschnittenem Thunfisch und Rucola belegen.

Tipp:

Wer keinen Thunfisch mag, belegt die Pizza mit Rohschinken anstatt Thunfisch.

Kohlrabiflan mit Tomatenwürfeli

Für 6-8 Förmchen à ca. 1 dl

500g Kohlrabi

rüsten, in Stücke schneiden und im Dampf weich kochen. 100g Kohlrabi würfeln und beiseite stellen.

1,5 dl Rahm

restlicher Kohlrabi und Rahm mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Zurück in die Pfanne geben und mit Agar-Agar unter Rühren aufkochen und 2 Min. kochen lassen. Masse kühl stellen, bis sie dem Rand entlang fest wird.

1 Beutel Agar-Agar à 8 g

150g Magerquark
 1 Bund Schnittlauch fein geschnitten
 Zitronenschale gerieben
 Salz, Pfeffer

daruntermischen und abschmecken. In Förmchen verteilen und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zur Garnitur:

2 mittlere feste Tomaten
 Salz, Pfeffer
 wenig Balsamico und
 Olivenöl
 Basilikumblätter
 Kohlrabiwürfeli

waschen, fein würfeln .
darüber streuen.darüber träufeln.
dazulegen.

Tipp: Zitronenschale mit Zitronensalz ersetzen. Anstelle von Tomatenwürfeli Cherrytomaten oder grünen Salat zur Garnitur. Anstatt Agar-Agar 6 Blatt Gelatine verwenden.

Kürbistarte

1 Aluform von 20 cm Durchmesser / Backofen 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

1 ausgewallter Blätterteig	Aluform umgekehrt darauflegen und mit Messer rundum fahren, Teig kühl stellen, restlicher Teig weiterverwenden.
250-300g Kürbis	rüsten und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.
1 Esslöffel Zucker	in einer kleinen Bratpfanne karamellisieren, vom Herd nehmen
1 dl Wasser	Karamell sorgfältig ablöschen, wieder auf den Herd stellen und aufkochen. In die Aluform leeren, sobald der Zucker sich aufgelöst hat. Sofort die Kürbisscheiben hineinschichten, Karamell darf nicht abkühlen!
Salz, Pfeffer	darüber streuen, Blätterteig vorsichtig darauf legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Kontrolle, der Kürbis muss weich sein. Evtl. nicht aufgezugene Flüssigkeit abgiessen und die Tarte mit Teig nach unten auf einen Teller stürzen, in 4-6 Teile schneiden und mit Nüsslisalat servieren.

Tipp: Schmeckt auch herrlich als Beilage zu Fischfilet oder Kalbsmedaillon. Bei grossen Mengen, kann man auch Portionen in einer Gratinform herstellen. Kürbis in 5 x 5 cm grosse Stücke schneiden und den Blätterteig ebenfalls in 5 x 5 cm Quadrate.

Sardisches Schweinsragout

Beize:

5 dl sardischen Rotwein

¼ dl Aceto Balsamico

2 Bio-Orangen

1 Zwiebel gehackt

1 Stangensellerie (1 Stange)

50g gedörrte Feigen

2 Gewürznelken

2 Lorbeerblätter

½ Bund Rosmarin

½ Bund Thymian



Salz, Pfeffer

800g Schweinsragout

Erdnussöl

Salz und Pfeffer

50g Pinienkerne

wenig Olivenöl

von einer Orange Schale abreiben und Saft auspressen.

rüsten, in 3mm Scheiben schneiden. Stiel entfernen, klein schneiden.

in ein Gewürzei oder Gewürzsäckchen füllen. Alle Zutaten aufkochen.

beigeben und die Beize abkühlen lassen, Kräuterei entfernen.

Schulter oder Keule in drei bis vier cm grosse Stücke schneiden und in die ausgekühlte Beize legen, so dass alles bedeckt ist. Das Fleisch einen bis 5 Tage ziehen lassen. Fleisch aus der Beize heben, gut abtropfen und trocknen mit Haushaltspapier.

Fleisch von allen Seiten gut anbraten, mit würzen, in eine Kasserolle legen und mit der abgeseihten Beize übergießen. Fleisch muss bedeckt sein. 80 – 90 Min. sanft schmoren lassen. Sollte die Sauce zu dick sein, mit etwas Wein verdünnen, ist sie zu dünn, mit Maizena abbinden.

sowie die abgeriebene Schale der 2. Orange zusammen andünsten und über dem Fleisch zum Anrichten verteilen.

Kartoffelstock

1 Kg Kartoffeln mehlig kochend

schälen, abspülen, in grosse Stücke schneiden. In Pfanne geben und mit kaltem Wasser bedecken.

 $\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz

beigeben und ca. 25-30 Min kochen, bis sie weich sind. Wasser abgiessen, Kartoffeln durch Passe-vite treiben.

ca. 2 dl Milch }
 $\frac{1}{2}$ dl Rahm }
1 Stück Butter }

dazugeben, auf kleiner Hitze 100 mal rühren.

Pfeffer, Muskat, Salz

Kartoffelstock abschmecken und sofort servieren.

Trauben-Mousse

3 Blatt Gelatine

wässern

500g blaue Trauben }
150g Zucker }
 $\frac{1}{2}$ Zitronensaft }

zusammen aufkochen bis die Beeren platzen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Saft zurück in die Pfanne, leicht erhitzen und die Gelatine darin auflösen, auskühlen lassen.

2 dl Rahm
2 Eiweiss
25g Zuckersteif schlagen,
zu Schnee schlagen
beigeben, weiterschlagen, sorgfältig mit dem Rahm unter den kalten, leicht gelierenden Saft ziehen und im Kühlschrank mindestens 4 Std. fest werden lassen.

Traubenbeeren

als Garnitur verwenden.

Linzertorte

Ergibt 2 Torten à 20 cm Durchmesser und 2-3 kleine Restentörtli à 9 cm Durchmesser. (Aluformen)

Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorwärmen.

250g Kochbutter weich

250g Zucker

3 Eier

schaumig schlagen,

beigeben, zu einer Schaummasse schlagen.

2 Esslöffel Schokoladenpulver

2 Messerspitzen Nelkenpulver

½ Teelöffel Zimt

2 Prisen Salz

250g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen

alles beigeben und gut unter-
rühren.

250g Mehl

von Hand darunterziehen.

Mit einem Löffel den Teig auf den Aluformen ausstreichen. Evtl. den Löffel in kaltes Wasser tauchen, damit das ausstreichen besser funktioniert. Am Rand eine leichte Erhöhung anbringen.

500g Himbeerkonfitüre

mit einem Löffel bis zum erhöhten Rand
ausstreichen.



Vom restlichen Teig ca. 2 Löffel auf dem Tisch mit Mehl vermengen, (nicht zu lange kneten, da sonst der Teig immer wärmer und weicher wird) sorgfältig unter öfterem Wenden ca. 4mm dick auswallen. Mit Spachtel immer wieder vom Tisch lösen. Herzen ausstechen und den Rand damit belegen, sowie in der Mitte 4 Herzen auflegen. Den restlichen Teig in den kleinen Förmli ausstreichen und in der Mitte Konfitüre aufstreichen. In der unteren Ofenhälfte 40 Min. backen, die kleinen Linzerli 5 Min. vorher herausnehmen. Mindestens einen Tag zugedeckt mit Alu lagern, danach schmecken die Törtli besonders fein. Im Kühlschrank eine Woche haltbar, oder tiefkühlen!

Tipp: für einen dunklen Teigrand, diesen mit Eigelb bestreichen.

