

Räucherlachs-Rucola-Spaghetti

(für 4 Personen in 15 Minuten!)

Zutaten

500g Spaghetti

150g Rucola

4 Zehen Knoblauch

2 Peperoni

200g Räucherlachs

Salz, Pfeffer

Parmesan oder Pecorino

Zubereitung

Auf dem Herd einen Topf mit 2,5l Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen.

Spaghetti ins Nudelwasser geben.

Derweil Rucola waschen und schleudern.

Knoblauch schälen und fein hacken (oder später pressen)

Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen (halbe Ringe) schneiden

Räucherlachs aus der Packung nehmen und in Streifen schneiden.

In einer **großen Pfanne Olivenöl** erhitzen und darin **Peperoni** anbraten, nach 1 Minute **Knoblauch** dazugeben. Zwei Minuten braten, dann **Lachs** in die Pfanne geben und 1 Minute mitbraten.

Mit 1-2 Kellen (oder Tassen) **Nudelwasser** ablöschen, kräftig mit **Pfeffer** abschmecken aber vorsichtig salzen (Nudelwasser ist schon recht salzig)

Nudeln abgießen und mit in die Pfanne geben und mit schwenken, bis alles gleichmäßig durchmischt ist.

In tiefen Tellern ein Häufchen Rucola kalt anrichten, dann die Nudeln darüber geben.

Parmesan oder Pecorino darüber reiben und mit einem Schuss Olivenöl servieren!

Pappardelle mit Salsica und Pilzen

(4 Personen in 15 Minuten!)

Zutaten

Zubereitung

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

250g Bratwurstbrät

400g Pilze der Saison
(Shitake, Pfifferlinge,
Steinpilze, Austernpilze...)

4 Zweige frischer Thymian

1 getrocknete Chili
(Brösel)

500g Pappardelle-Nudeln
(oder andere)

Olivenöl

Butter

Salz, Pfeffer

Frische Petersilie

Parmesan oder Pecorino

Auf dem Herd einen Topf mit 2,5l Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Bratwurstbrät zerbröseln (bei Wurst erst pellen)

Pilze trocken sauberwischen, **NICHT waschen!** und in mundgerechte Stücke pflücken oder schneiden.

Thymian waschen, Blätter abstreifen und hacken.

Chillischote kleinbröseln (oder Chiliflocken bereithalten).

Nudeln im Kochwasser al dente kochen.

Derweil: In einer **großen Pfanne Olivenöl** erhitzen und darin die **Zwiebelwürfel** und das **Brät** anbraten und mit dem Pfannenwender zerstoßen.

Knoblauchwürfel dazugeben und mitbraten.

Pilze, Chiliflocken und Thymian dazugeben und mitbraten.

Die Pfanne vom Herd nehmen und **2-3 EL Butter** untermischen, mit **1-2 Kellen Nudelwasser** ablöschen und mit **Pfeffer und Salz** abschmecken.

Wenn die Nudeln al dente sind, abgießen und in die Pfanne geben und alles gut durchmischen.

In tiefen Tellern anrichten, **Parmesan** oder **Pecorino** darüber reiben und servieren!

Filetto con Riso e verdure – Schweinefilet mit Reis & Gemüse

(edel für 4 Personen)

Zutaten

300g Wildreis
(oder 3-Reis-Mischung)

600g Schweinefilet

100g Möhren

100g feiner Lauch

100g Selleriewurzel

1 EL Schnittlauch

Butter

Butterschmalz

Salz und Pfeffer

250g Sauerrahm

1/2 TL Currypulver

2 TL Vanillezucker

Zubereitung

Reis waschen und nach Packungsangabe kochen.

Schweinefilet von Sehnen und Fett befreien und dann in dünne Streifen oder Medaillons schneiden.

Möhren schälen und mit der Reibe in Stifte schneiden. **Lauch** waschen, quer durchschneiden und in dünne Halbringe schneiden. **Sellerie** schälen und auf der Reibe ebenfalls wie die Möhren stifteln.

Schnittlauch waschen und in Ringe schneiden.

In einer **Pfanne** die **Gemüsestreifen** in **Butter** kurz anschwitzen und leicht mit **Salz und Pfeffer** würzen.

Den gekochten **Reis** dazugeben und alles kurz bei Seite stellen.

In einer **zweiten Pfanne Butterschmalz** erhitzen und die **Filetstreifen** darin kurz und scharf anbraten, dann mit **Salz und Pfeffer** würzen und den **Sauerrahm** zugeben.

Nach dem **Aufkochen** mit **Curry, Vanillezucker, Salz und Pfeffer** abschmecken.

Auf einzelnen Tellern um ein Schoppenglas herum aus dem Gemüse-Reis einen Ring formen und eine Kelle Rahmfilet hineingeben.

Mit **Schnittlauchröllchen** garnieren.

Balsamico-Erdbeeren mit Mascarpone

(für 4 Personen)

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
600g Erdbeeren	Erdbeeren waschen, entstrunken und in mundgerechte Stücke schneiden.
5-6 EL Zucker	In einer Schüssel sehr gut zuckern!
10 EL Balsamico-Essig	Mit dem Balsamico beträufeln und gut durchmischen. Dann im Kühlschrank gute 2h ruhen und marinieren lassen.
1 Vanilleschote	Derweil Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das feine Mark mit einem Löffel oder Messerrücken herausschaben.
400g Mascarpone (oder Quark) Puderzucker	Mascarpone (oder Quark, der ist nicht so mächtig) in eine Schüssel geben und mit Vanille und Puderzucker nach Belieben abschmecken, ruhig süß.
4-5 Basilikumblätter	Basilikumblätter abzupfen, waschen und in feine Streifen schneiden. Auf Einzeltellern einen guten Schlag Mascarpone geben und darauf dann die marinierten Erdbeeren häufeln und etwas Marinade dazugeben. Mit den Basilikumstreifen garnieren und genießen.