

Tomatensuppe

Zutaten für 6 Portionen: 15 Cocktailtomaten, 2 kleine Zwiebel, Öl, 1 Karotte (geschält), 1200 g passierte Tomate (aus der Dose oder Beutel), 2 Lorbeerblätter, 525 ml Gemüsebrühe, 2 kleine Knoblauchzehen (geschält), ½ Vanilleschote, ¼ Zimtrinde, 75 g Sahne oder 8 EL Olivenöl, einige Basilikumblätter, Cayennepfeffer, Pigment (gemahlen), Salz, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Cocktailtomaten waschen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Tomate hinzufügen und die Karotte dazureiben.

Die passierten Tomaten zum Gemüse in den Topf geben. Lorbeerblätter dazugeben. Brühe angießen und alles bei milder Hitze 15 bis 20 Min. ziehen lassen.

Knoblauch in Scheiben schneiden, mit Vanilleschote und Zimtrinde hinzufügen und weitere 5 bis 10 Min. garen.

Lorbeerblätter, Vanilleschote und Zimt aus der Suppe entfernen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, sie darf noch etwas stückig sein. Sahne oder Olivenöl untermixen.

Basilikumblätter fein schneiden und unter die Suppe mischen. Mit Cayennepfeffer, Piment, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Krautwickerl in Tomatensauce

Zutaten für 6 Portionen: 12 große Blätter Weiskohl, 75 g Toastbrot (entrindet), 150 ml Milch, 3 kleine Zwiebel, 1,5 EL Butter, 2 Eier, 1,5 TL scharfer Senf, abgeriebene Schale einer ¾ unbehandelten Zitrone, 300 g Kalbshackfleisch, 300 g Schweinehackfleisch, Pfeffer aus der Mühle, getrockneter Majoran, 1,5 EL Petersilie (frisch geschnitten), 1,5 EL Öl, 225 ml Geflügelbrühe, 1 Knoblauchzehe (in Scheiben), 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale, 1,5 EL kalte Butter, 2 kleine Karotten, Tomatenmark, 300 g passierte Tomaten

Zubereitung:

Die Kohlblätter in Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und trocken tupfen. Die Strünke herausschneiden.

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebeln in einer Pfanne in der Butter glasig dünsten. Die Eier mit dem Senf und der Zitronenschale verquirlen.

Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, der Zwiebel und den Eiern mischen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen.

Je ein sechstel der Hackfüllung auf ein Kohlblatt setzen. Die Längsseite der Blätter einschlagen und die Blätter von der schmalen Seite aufrollen. Mit Küchengarn festbinden.

Die Krautwickerl in einer Pfanne im Öl rundrum anbraten

Die gebratenen Rouladen aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Brühe ablöschen. Die Karotten, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. In 1,5 EL Öl andünsten und 1,5 TL Tomatenmark unterrühren. Den abgelöschten Bratensatz und 300 g passierte Tomaten dazugeben. Die Krautwickler hinzufügen und zugedeckt 30 Min. schmoren lassen. Die Sauce mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen.

Kartoffelpüree

Zutaten für 6 Portionen: 1,5 kg mehligkochende Kartoffel, Salz, 3/8 l (375 ml) Milch, 1,5 EL Butter, 3 EL braune Butter, 1/2 TL Kümmelsamen, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffel waschen und in einem Topf in Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen.

Die Kartoffeln abgießen, nur kurz ausdampfen lassen und heiß pellen.

Die noch heiße Kartoffel durch die Kartoffelpresse in eine Große Schüssel drücken.

Die Milch in einem Topf erhitzen und kochend heiß nach und nach mit einem Kochlöffel oder Gummispatel unter die Kartoffelmasse rühren.

Die Butter und die braune Butter hinzufügen.

Die Kartoffelmasse mit Salz und Muskatnuss würzen und alle Zutaten gut verrühren.

Endivien-Salat

Zutaten für 6 Portionen: 2 kleine Gemüsezwiebel, 4 EL Sonnenblumenöl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 9-12 frische Salbeiblättchen, 260 ml kräftiger, trockener Rotwein, 1 großer Kopf Endiviensalat, 3 EL Aceto Balsamico, 1,5 EL Walnussöl, 30 g Parmesan am Stück

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln glasig dünsten, salzen und pfeffern.

Die Salbeiblättchen abzupfen, in Streifen schneiden und kurz mit anbraten.

Die Hitze stark reduzieren. Den Rotwein angießen, offen bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen den Endiviensalat putzen, waschen und gut trockenschleudern. Etwas zerrupfen, die Herzblättchen ganz lassen. Auf sechs Tellern anrichten.

Die Pfanne vom Herd nehmen. Den Essig und das Walnussöl einrühren. Das Dressing abschmecken und über den Salat träufeln. Den Parmesan in hauchfeine Scheiben hobeln und darauf streuen.

Papaya-Crêpes

Zutaten für 6 Portionen: 3 EL Butter, 450 ml Buttermilch, 150 g Mehl, 1,5 Pck. Vanillezucker, Salz, 5 Eier (größe M), 150 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure), 3 Papayas, 3 Maracujas, 3 Orangen, 3 EL Maracujasirup (ersatzweise Honig), Saft von 1,5 Zitronen, gehackte Pistazien, Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, leicht bräunen lassen. Durch ein feines Sieb gießen und beiseite stellen. Buttermilch mit Mehl, Vanillezucker verrühren, eine Prise Salz dazugeben. Masse mit einem Schneebesen glatt rühren. Eier und Mineralwasser gut durchquirlen. Zum Schluss braune Butter einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Teig beiseite stellen und 10 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen Papayas halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch von der Schale lösen und in 2-3 cm große Würfel schneiden. Maracujas halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, Saft in einer Schale auffangen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäutchen ausschneiden. Papayas und Maracujas vermischen, mit Maracujasirup und Zitronensaft marinieren und einige Minuten durchziehen lassen.
3. Backofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, mit wenig Öl auspinseln. 1 Kelle Teig hineingeben, Crêpes von beiden Seiten backen. Im Ofen warm halten. So nacheinander ca. 12 Crêpes backen. Je 2 Crêpes auf einem Teller mit dem Papayasalat anrichten. Nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreut servieren.