

Rezepte für 4 Personen

Zutaten:

Putenröllchen:

8 dünne Putenschnitzel mit je 50 g (20 cm lang und 10 cm breit), Salz, Pfeffer, 8 bzw.

16

Scheiben roh geräucherter, durchwachsener Speck, 24 bis 40 Salbeiblätter (je nach belieben), 4 Esslöffel Olivenöl.

Spaghetti / Gemüsebolognese:

2 Kohlrabi, 2 Möhren, 1 Stück Knollensellerie (100 g), 1 kleine Lauchstange, 3 Fleischtomaten, 1 Zwiebel, 2 EL Öl, 300 g Tomatenmark evtl. mit Basilikum, 1/4 ltr. Rotwein, 3 EL gehackte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Basilikum), Salz, Pfeffer. 400 g Dinkelspaghetti, 150 g Parmesan gerieben.

Sauerkirschenkompott mit Vanilleeis: 8 Kugeln Vanilleeis (ca. 400 g), 400 g Sauerkirschen, 1/4 ltr. Kirschsafte, 1/4 ltr. Rotwein, 2 EL Honig, 2 EL Speisestärke, Sprühsahne.

Rucola mit Parmesan und getrockneten Tomaten

Rucola putzen, zerkleinern und waschen.

Salatsauce mit Balsamico Essig und Olivenöl anmachen, getrocknete

Tomaten zerkleinern und dazugeben sowie den Rucolasalat in die

Salatschüssel einfüllen. Mit gehobelm Parmesankäse garnieren.

Putenröllchen - Spieße

8 Schaschlikspieße aus Holz etwa 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Die Putenschnitzel auf der Arbeitsfläche legen, salzen und pfeffern. Mit jeweils

ein oder zwei Scheiben Speck und drei bis fünf Salbeiblätter belegen. Die

Schnitzel von der langen Seite aufrollen und in jeweils vier bis sechs gleich

große Stücke schneiden (ca. 3 bis 4 cm dick). Die Röllchen werden auf den

Holzspieß aufgesteckt. Mit Öl beträufeln.

Spaghetti mit Gemüsebolognese

Kohlrabi, Möhren, Sellerie und Lauch waschen, schälen und in kleine Würfel oder Scheiben/Ringe schneiden.

Die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten, quer halbieren und grob würfeln.

Stielansatz entfernen. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer großen

beschichteten Pfanne oder Edelstahltopf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Das

Gemüse zugeben und unter Rühren 3 Minuten braten. Das Tomatenmark einrühren und

kurz mitbraten, mit dem Rotwein ablöschen. Die Kräuter zufügen und die

Gemüsesauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce unter gelegentlichem Rühren 15 - 20 Minuten dicklich einkochen lassen und mit Creme fraiche verfeinern. Inzwischen die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen

Sauerkirschenkompott mit Vanilleeis:

Sauerkirschen entsteinen oder ein Fertigprodukt verwenden.

Den Saft und Rotwein - etwa gleiche Teile - mit 2 EL Honig aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Speisestärke mit ca. 5 EL Saft anrühren und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen unter Zugabe der Sauerkirschen. In Schalen geben und kalt stellen.

Eisbällchen in Dessertschalen geben und mit Kompott umgeben bzw. überträufeln. Ein Sahnehäubchen rundet das Ganze ab.