

Vorspeise: Ziegenkäse im Südtiroler Schinkenmantel

Zutaten für 7 Personen:

450 Gramm (3 Packungen) Rucolasalat

2 Rollen Ziegenkäse Camembert

200 Gramm Südtiroler Schinken

600 Gramm Cherrytomaten

1 VE Rote Bete (im Glas oder Vacuum vorgegart)

175 ml Olivenöl

175 ml Balsamico-Essig rot

2 EL Quittengelée mit Rosmarin

3 – 4 TL Honig

Je nach Vorliebe mit Meersalz und Pfeffer würzen

1Vorbereitung: Rucola waschen und gut trocken schleudern. Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Tomaten in kleine Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit etwas Salz und Pfeffer durchziehen lassen. Den Ziegenkäse (Rolle) in Fingerdicke Scheiben schneiden und mit dem Südtiroler Schinken einwickeln.

2Dressing: Olivenöl, Essig, Rosmarin-Quittengelée und etwas Honig in einem Dressing-Shaker durchschütteln.

3 Salat: In einem Topf einen guten Schuß Balsamico und etwas Honig einreduzieren lassen und die rote Bete kurz darin schwenken bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Den in Schinken eingewickelten Käse von beiden Seiten anbraten. Salat anrichten und dazu frisches Baguette reichen.

Hauptspeise: Schweinebäckchen mit Semmelknödelfüllung dazu selbstgemachte Spatzen aus dem Allgäu

Zutaten Hauptspeise für 7 Personen:

2,1 kg / 7 St.	Schweinebäckchen mit Semmelknödelfüllung (beim Metzger gefüllt bestellen)
2 Esslöffel	Biskin oder Butterschmalz zum anbraten der Schweinebäckchen
2 Esslöffel	Öl zum anbraten des Gemüses
2 St.	Zwiebel
4 Zehen	Knoblauch
3 Esslöffel	Tomatenmark
4 St.	Tomaten
3 St.	Karotten
1 kleine Stange	Lauch
½ St.	Sellerie
Ca. 2 Esslöffel	Fleischbrühe
Ca. 0,5 Liter	Wasser
Ca. 0,5 Liter	Rotwein
Etwas	Pfeffer
3 Zweige	Rosmarin
1 St.	Chili
2 St.	Lorbeerblatt
3 St.	Wachholderbeeren
2 St.	Nelken

Zutaten für Beilage: Spatzen aus dem Allgäu

875 Gramm	Spätzle Mehl Type 405
9 St.	Eier
1,5 Teelöffel	Salz für Spatzenteig
Nach Belieben	Muskat
Ca. 210 ml	Wasser für Teig
Großer Topf	kochendes Wasser
2 Teelöffel	Salz für kochendes Spatzenwasser

Zubereitung Schweinebäckchen:

1. Biskin oder Butterschmalz in einem große Bräter stark erhitzen und die Schweinebäckchen darin rundum appetitlich braun anbraten.

Danach die Schweinebäckchen aus dem Bräter nehmen und auf einem Teller „zwischenlagern“ bis das Gemüse angeröstet ist.

2. Öl im Bräter erhitzen. Nelken in die Zwiebel drücken u. zusammen mit dem gewaschenen / geschälten / zerkleinerten Gemüse anrösten. Wenn das Gemüse eine schöne Farbe angenommen hat, das Tomatenmark und die Knoblauchzehen hinzugeben und das Gemüse weiter anrösten. Durch das Erhitzen des Tomatenmarks wird das Gemüse leicht karamellisiert.

3. Mit dem Rotwein ablöschen. Die Schweinebäckchen, Chili, Rosmarinzweige, Pfeffer, Lorbeerblätter und zerdrückte Wachholderbeeren in den Bräter hinzufügen und die in Wasser aufgelöste Fleischbrühe angießen. Das Fleisch sollte fast ganz mit Wein / Gemüsebrühe bedeckt sein. Das ganze ca. 1,5 Stunden abgedeckt bei mittlerer Hitze sanft garen. Bei Bedarf Wein / Gemüsebrühe im Bräter nachfüllen.

4. Die Schweinebäckchen herausnehmen und warmhalten. Rosmarinzweige, Chili, Lorbeerblätter, Nelken und Wachholderbeeren so weit wie möglich entfernen. Das verbleibende Gemüse mit dem „Zauberstab“ zerkleinern und der Soße hinzufügen. Die Soße unter Rühren aufkochen lassen.

Die Schweinebäckchen in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und in die Soße legen. Noch ein paar Minuten ziehen lassen und anschließend zu Spatzen aus dem Allgäu servieren.

Zubereitung Spatzen aus dem Allgäu:

Start: ca. 45 Minuten bevor die Schweinebäckchen serviert werden.

Mehl, Eier, Salz und anfangs etwa $\frac{1}{4}$ der Wassermenge in eine Schüssel geben. Mit dem elektrischen Handrührgerät (mit Knethaken) kneten. Je nach Konsistenz des Teiges weiteres Wasser zugeben. Teig muß am Ende zäh sein und Blasen werfen. Teig vor Weiterverarbeitung ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Hobel kalt abspülen, bevor dieser mit dem Spatzenteig gefüllt wird. Spatzen werden ins kochende Wasser gehobelt. Nachdem die erste Hobelfüllung sich komplett im kochenden Wasser befindet und die Spatzen an der Wasseroberfläche schwimmen noch etwa 2 – 3 Minuten im kochenden Wasser belassen. Danach mit einem Schaumlöffel herausfischen und in einen Warmhaltebehälter geben.

Spatzenhobel wieder neu auffüllen und wie bei der ersten Füllung vorgehen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der komplette Spatzenteig aufgebraucht ist.

Dessert: PANNA COTTA mit Rotweinsauce

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 2 Stunden Kühlzeit

Zutaten Dessert für 7 Personen:

PANNA COTTA:

750 ml	Sahne
3 TL	gemahlene Gelantine
1 St.	Vanilleschote
90 g	Zucker
Etwas	neutrales Öl zum fetten der Glasschälchen

Rotweinsauce:

250 g	Zucker
1	Zimtstange
125 g	Himbeeren, frisch oder tiefgefroren
125 ml	Rotwein

Zubereitung PANNA COTTA:

1. Sieben Glasschälchen (je 130-ml) leicht mit geschmacksneutralem Öl einfetten.
2. Drei Esslöffel der Sahne in eine kleine Schüssel geben; Gelantine gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und quellen lassen.
3. Verbleibende Sahne mit der Vanilleschote oder nur dem Mark der Vanilleschote und dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen, bis die Mischung fast kocht. Vom Herd nehmen. Gelantine unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. In Glasschälchen füllen und 2 Stunden kühlen, bis die Mischung fest ist. Ein Tuch in heißes Wasser tauchen und die Formen damit abreiben, um die Crème zu lösen. Auf einen Teller stürzen und mit der Rotweinsauce servieren.

Zubereitung Rotweinsauce:

1. Für die Rotweinsauce den Zucker mit 250 ml Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis er sich vollständig aufgelöst hat (nicht aufkochen). Zimtstange zugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Himbeeren und Rotwein zufügen. 5 Minuten kochen. Zimtstange entfernen und die Sauce durch einen Sieb passieren. Kerne wegwerfen. Gut gekühlt mit der PANNA COTTE servieren. Nach Wunsch mit Obst dekorieren.