

Pikante Käseröllchen

Zutaten für 4 Portionen: 100 g fetter, weicher Ziegen (z. B. Caprino), 2 EL Olivenöl extra vergine, frisch gemahlener Pfeffer, Salz, 225 g Knochenschinken in hauchdünnen Scheiben, 3-4 EL eingelegte Paprikaschoten, 1-2 EL Kapern, 100 g Gorgonzola, 1 EL Butter, etwas Rucola, 1 EL gehackte Kräuter der Saison

Zubereitung:

Den Ziegen- o. Schafskäse zerdrücken, das Öl hinzugeben und damit vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Etwa 1/3 der Schinkenscheiben damit bestreichen und aufrollen.

Die Paprikaschoten und die Kapern abtropfen lassen.

Anschließend miteinander vermischen und auf 1/3 der Schinkenscheiben verteilen, diese ebenfalls aufrollen.

Den Gorgonzola mit der Butter verkneten und die restlichen Schinkenscheiben damit bestreichen und aufrollen.

Den Rucola oder anderes Grünzeug waschen, abtrocknen und auf einer Platte anrichten.

Alle Schinkenröllchen darauf anrichten mit den Kräutern bestreut serviere

Deutsches Beefsteak

Zutaten für 4 Portionen: 4 Zwiebeln, 600 g gemischtes Hackfleisch, 1 Ei, 30 g Paniermehl, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 1 EL frisch gehackte Petersilie, 3 EL Butterschmalz, 1 EL Cognac

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Ei, Paniermehl, Senf und den Gewürzen sowie der Petersilie vermischen.

Aus der Fleischmasse mit angefeuchteten Händen Frikadellen formen und flach drücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen Die Frikadellen darin von beiden Seiten etwa 10 Minuten braten. Beefsteaks aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zwiebelringe in das Bratfett geben und unter Rühren glasig dünsten. Cognac zufügen und die Zwiebeln bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beefsteaks auf Teller verteilen und mit den Zwiebelringen belegen. Dazu Spiegeleier und Bratkartoffeln servieren.

Bratkartoffeln mit Schinken oder Räucherspeck

Zutaten für 6 Portionen: 1kg festkochende Kartoffeln, 75 g gekochter Schinken, oder Räucherspeck, 1 gr. Zwiebel, Pflanzenfett, Pfeffer

Zubereitung:

Pellkartoffeln am Vortag kochen und kühl stellen.

Die Pfanne und das Fett auf Mittelstufe erhitzen und die Zwiebeln sowie den Schinken/Räucherspeck andünsten.

Die Kartoffelscheiben, ca. ½ cm, mit der Schnittfläche in die Pfanne geben, mit den Zwiebeln und dem Schinken/Räucherspeck vermengen.

Ca. 7 Min. bei sanftem Brutzeln auf einer Seite anbräunen, dann die Kartoffeln umdrehen und 5 weitere Min. bräunen. Dabei die Bratkartoffeln mit Pfeffer würzen. (ohne Schinken mit Salz und Pfeffer würzen)

Lauchgemüse

Zutaten für 4 Portionen: 4 große Stangen [Lauch](#), 1 Zwiebel, Butterschmalz, Gemüsebrühe, [Salz](#), frisch gemahlener [Pfeffer](#), Soßenbinder, Sahne

Zubereitung

1. Für das Lauchgemüse die kleingehackten Zwiebeln in Butterschmalz andünsten. Lauch waschen, trocknen, putzen und in Ringe schneiden. Den Lauch mit den Zwiebeln darin scharf anbraten, die Gemüsebrühe zugeben, dann die Hitze reduzieren. 8-10 Minuten garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sud leicht binden und mit Sahne abrunden.

Bananenwaffeln

Zutaten für 8 Stücke: 4 Eier 200 g Butter, 1 Pck. Vanillezucker, 125 g Weizenmehl (Typ 405), 125 g Weizenvollkornmehl, 250 ml Milch, 2 Banane, 1/2 Zitrone

Zubereitung:

4 Eigelb mit 200 g Butter und 1 Päckchen Vanillezucker cremig rühren. Anschließend abwechselnd je 125 g Weizenmehl (Type 405) und Weizenvollkornmehl und 250 ml Milch zur Creme geben und gut verrühren.

1 Banane schälen und zerdrücken, mit dem Saft von 1/2 Zitrone unter den Teig rühren.

4 Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Das Waffeleisen vorheizen und einfetten und aus dem Teig goldgelbe Waffeln backen.

Servieren mit einem Kleks Sprühsahne und Bananenscheiben