

### **Antipasto misto**

3 Zucchini  
2 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen (gehackt)

Je 2 Paprika rot & gelb  
1-2 EL Balsamico Essig  
ggf. Olivenöl

800-1000g Champignons  
2 EL Olivenöl  
100 ml Weißwein

Zucchini waschen, vierteln (der Länge nach), vom Kerngehäuse befreien, in 5cm lange Stücke schneiden, in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittelstarker Hitze 3 min rundherum anbraten, Zucchini aus der Pfanne nehmen, in das Öl kommt der Knoblauch hinein, Knoblauch bei mittlerer Hitze leicht braun werden lassen, anschließend die Zucchini wieder zurück in die Pfanne geben, mit Salz & Pfeffer würzen und kurz durchschwenken.

Backofen auf Grillfunktion stellen, Paprika halbieren (der Länge nach), Kerngehäuse und Strunk entfernen, auf ein Backblech legen, mit der Hautseite nach oben, in den Backofen auf die obere Einschubebene schieben und etwa 10-15 min grillen, bis die Haut schwarz wird und sich löst. Paprika mit einem Küchentuch abdecken und 10-15 min ruhen lassen, anschließend die Haut abziehen, den Paprika in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, mit 1-2 EL Balsamico Essig, ggf. Olivenöl, Salz & Pfeffer abschmecken.

Champignons vom Strunk befreien und vierteln, Pilze in einer Pfanne mit etwas Olivenöl rundherum so lange anbraten, bis die Pilze keine Flüssigkeit mehr verlieren, dann mit etwa 100 ml Weißwein ablöschen und so lange kochen lassen, bis der Weißwein verdunstet, ist mit Salz & Pfeffer würzen.

### **Vitello Tonnato**

500-700 g mageres Kalbfleisch (falsches Filet)  
1 Bund Suppengrün  
1 Zwiebel  
2 Lorbeerblätter  
1 Gewürznelke  
1/8 l Weißwein

*Soße*  
2 Eigelbe  
je 125ml Olivenöl und Sonnenblumenöl  
1 Zitrone  
2 Dosen Thunfisch in Öl  
4 Sardellenfilets  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Kapern

Kalbfleisch in Öl rundherum anbraten.

Fleisch in 1-2 Liter gesalzenem Wasser mit zerkleinertem Suppengrün, Zwiebel, Gewürzen und Weißwein langsam zum Kochen bringen.

Fleisch bei kleiner Hitze etwa 30 min ziehen lassen, ohne dass es kocht, danach das Kalbfleisch in Alufolie zu einem Bonbon wickeln, Fleisch in der Brühe abkühlen lassen.

Für die Soße Eigelb verrühren und das Öl esslöffelweise unterrühren, mit Zitronensaft abschmecken.

Abgetropften Thunfisch und Sardellenfilets im Mixer fein pürieren, Mayonnaise unterrühren und durch ein Sieb streichen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden auf Teller anrichten, Soße darüber gießen, mit Kapern bestreuen.

### **Pastateig**

350g Hartweizengrieß

3 Eigelbe

15g Olivenöl

100g Wasser

2g Salz

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, 30 Minuten ruhen lassen.

Dann auf der Pastamaschine bis Stufe 6 ausrollen, ausstechen und mit der Masse von oben füllen, zu Nudeln formen und kühl stellen, bis gegessen werden soll, dann ca. 3 Minuten in Salzwasser kochen.

### **Wildfüllung**

Pfeffer und Salz

250g Wildfleisch ohne Knochen in mundgerechte Stücke geschnitten oder mit dem Fleischwolf gehackt

2-4 Scheiben Speck,

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen,

50 g Champignons

3 kleine Zweige Thymian

Öl zum Braten

Alle oben aufgeführten Lebensmittel miteinander vermengen und durch den Fleischwolf geben.

Öl erhitzen, und das „Hack“ darin Portionsweise anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse abkühlen lassen und zum Füllen der Nudeln benutzen.

### **Ravioli mit Gorgonzola und Walnüssen (vegetarisch)**

150 g Gorgonzola

20 ml Milch

50 g Walnusskerne

50 g Parmesan, frisch gerieben

Pfeffer

Muskatnuss

25 g Butter

10 Salbeiblätter frisch

Olivenöl

Gorgonzola in Würfel schneiden und mit Milch im Wasserbad erwärmen, bis der Käse weich ist, die Masse mit einer Gabel zu einer glatten Creme verrühren. Walnusskerne hacken und mit etwas Parmesan unter die Masse mischen, mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem Glas oder einer Form runde Teigstücke ausstechen. Etwas Füllung auf das Teigstück geben und mit zweitem Teigstück abdecken. Die Ränder zusammendrücken. Die Ravioli in Salzwasser ca. 3 min. kochen lassen.

Die Butter zerlassen, die Salbeiblättchen in die Butter geben.

Ravioli auf einen Teller geben, mit etwas Salbeibutter überziehen und mit Parmesan bestreuen.

### **Getrüffelte Maispoularde**

4 Maispoulardenbrüste

Trüffelöl, Trüffelbutter oder Trüffelpaste

Salz, Pfeffer

Die Haut von der Maispoularde mit den Fingern vom Fleisch lösen, bis hin zum Knochenansatz.

Das Filet vom Geflügel abtrennen und in einer Mulinette mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl (ca. 2 EL für 4 Poularden) würzen und anschließend mixen.

Eine kleine Tasche in die Seite der Maispoulardenbrust schneiden und das gemixte Filet in die Tasche füllen, die Haut um die Hühnerbrust spannen, so dass die Schnittfläche mit Haut umspannt ist.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen, die Maispoulardenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Öl zuerst von der Seite anbraten, wo die Haut überlappt und anschließend rundherum, danach die Poularde aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech legen und für etwa 8 bis 10 Minuten in den Backofen geben.

### **Niedertemperatur gegartes Rinderfilet**

Die Fleischstücke rundherum braun-gold anbraten und auf ein Rost setzen, darunter das Backblech geben und im Ofen bei 80°C bis zur Kerntemperatur von 59°C garen.

3 Minuten bei ausgeschaltetem Backofen ruhen lassen, aufschneiden und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

### **Sellerieschnitzel**

1 Sellerie

Öl zum Braten

3 Eier

100g Mehl

200g Paniermehl

Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser etwa 4-8 Minuten abkochen, der Sellerie sollte nicht zu weich sein.

Jeweils Mehl, verquirlte Eier und Paniermehl in einen tiefen Teller geben und die Selleriescheiben wie ein Schnitzel panieren und in einer Pfanne mit Öl ausbacken.

### **Kartoffel- Sellerie-Stampf**

500g Kartoffeln (geschält und gewürfelt)  
300g Sellerie (geschält und gewürfelt)  
150-400ml Milch  
Salz, Muskatnuss (gemahlen)  
75g Butter  
50ml Sahne (geschlagen)

Kartoffeln und Sellerie in Milch weich kochen, dann stampfen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Butter unterrühren, ggf. noch etwas Milch hinzufügen, falls das Püree zu „trocken“ sein sollte, warm stellen. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

### **Gebratene Zuckerschoten**

100 g Zuckerschoten  
Olivenöl  
Prise Zucker  
Salz & Pfeffer  
1 TL Butter

Zuckerschoten der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne erwärmen und die Zuckerschoten darin langsam schmoren lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Panna cotta**

500ml Sahne  
1 Vanilleschote  
2-3 El Zucker  
6 Blatt Gelatine

Gelatine im kalten Wasser einweichen.

100ml der Sahne in einem Topf geben und erwärmen, die ausgekratzte Vanilleschote und den Zucker dazu geben.

So lange erwärmen bis sich der Zucker gelöst hat, die ausgedrückte Gelatine dazu geben und mit der restlichen Sahne auffüllen.

In Förmchen füllen und kalt stellen.

## **Tiramisu**

4 Eigelbe  
1 Vanilleschote  
50 g Zucker  
100 ml Sahne  
500 g Mascarpone  
500 ml Kaffee  
Löffelbiskuits  
3 Blatt Gelatine  
50 ml Weißwein  
5-6 EL Kaffeelikör  
3-5 EL weißer Rum

Kaffee kochen und kalt werden lassen, mit dem Kaffeelikör und dem Rum vermengen.

Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Mark aus der Vanilleschote kratzen und zusammen mit Eigelben, Zucker und Wein im Wasserbad schaumig rühren, die in Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die Creme mischen, abkühlen lassen.

Kalte Creme mit Mascarpone und Sahne vermengen, den Boden der Auflaufform mit den in Kaffee getränkten Löffelbiskuits auslegen und mit einem Drittel der Mascarponemasse bedecken, zwei (oder mehrere) Schichten nach diesem Muster auslegen und abschließend das Tiramisu für etwa 90 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen.

## **Zabaglione**

3 Eigelbe  
1 Ei  
50g Zucker  
200ml Marsala  
100ml Weißwein

In einer Metallschüssel Eigelbe und Zucker so lange aufschlagen, bis ein fester heller Schaum entsteht, einen Topf mit Wasser aufsetzen (auf den die Schüssel passt) und zum Kochen bringen, Marsala und Wein in die Schüssel mit dem festen Schaum geben und die Schüssel in das Wasserbad stellen und den Schaum zu einer festen geschmeidigen Creme aufschlagen.