

Panierter Ziegenfrischkäse mit Blattsalat, Johannisbeeren und Melonen an Himbeerdressing

Rezept für 4 Personen

Ziegenfrischkäse

Vorbereitung

Ziegenkäse	2 Stk	Den Käse mit einer Schnur der Mitte nach halbieren.
Ei	1 Stk	Ei, Paniermehl und Mehl in je eine Schüssel geben.
Paniermehl	100g	Den Käse zuerst im Mehl wenden, dann im Ei und zuletzt panieren.
Mehl	100g	Den Käse bei schwacher Hitze auf dem Flammengrill legen.

Salat

Vorbereitung

Melone	½ Stk	Die Melone in Scheiben oder Stücke schneiden.
Johannisbeeren	100g	Die Johannisbeeren zupfen und waschen.
Blattsalat	160g	Salat mundgerecht zupfen, waschen und ausschleudern.

Himbeerdressing

Vorbereitung

Himbeeren	100g	Senf und Essig in einer Schüssel oder im Mix Becher mischen.
Senf	20g	Mit dem Öl aufarbeiten zu einer gebundenen Sauce.
Essig	30g	Gewürze dazugeben und die Himbeeren darunter mixen.
Öl	120g	
Salz	wenig	Tipp: die Sauce kann mit beliebigen Früchten ergänzt werden.
Pfeffer	wenig	Evtl. kann auch mit Kräutern ergänzt werden.
Paprika	1g	
Curry	1g	

Kalbssteak Tonnato mit Kräuterstampf und Wok Gemüse

Rezept für 4 Personen

Kalbssteak

Kalbsnierstück	800g
Salz	8g
Pfeffer	wenig

Vorbereitung

Das Nierstück der Länge nach halbieren.
Das Fleisch gut würzen und auf den Grill legen.
Auf allen Seiten gut anbraten.
Auf der Niedertemperatur Seite abstehen lassen ca. 40 Minuten.

Tonnato Sauce

Thun	100g
Mayonnaise	100g
Essiggurken	30g
Kapern	20g
Salz	2
Pfeffer	wenig

Vorbereitung

Den Thun, die Mayonnaise, die Essiggurken und die Kapern mixen.
Mit wenig Essig von den Gurken und wenig Kapernsaft dazu geben.
Würzen und servieren.

Kartoffelstampf

Kartoffel	900g
Butter	100g
Basilikum	10g
Lavendel	2g
Peterli	5g
Salz	7g
Pfeffer	wenig

Vorbereitung

Die Kräuter waschen und fein hacken.
Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.
Im Wok auf dem Flammengrill weich kochen.
Das Wasser abschütten.
Die Kartoffel stampfen und mit der Butter verfeinern.
Würzen und die Kräuter dazu geben und servieren.

Wok Gemüse

Peperoni	100g
Zucchetti	100g
Karotten	100g
Cherry Tomaten	12 Stk
Zwiebel	½ Stk
Öl	wenig

Vorbereitung

Gemüse waschen und fein schneiden.
Den Wok heiss machen und Öl dazu geben.

Zubereitung

Cherry Tomaten direkt auf den Grill legen und weich grillieren.
Brauchen ca. 30-40 Minuten.(je nach kontakt evtl. wenden.)

Die Zwiebel im Wok sautieren.
Die Karotten dazu geben und ca.8 min. garen.
Dann die Peperoni dazugeben und weitere 8 min. garen.
Am Schluss die Zucchetti dazu geben und 5 weitere min. garen.

Grillierte Ananas mit frischen Beeren und Ananas- Chili- Minze Glace

Zutaten für 4 Personen

Grillierte Ananas

Vorbereitung

Ananas 400g Die Ananas von der Haut und dem Strunk befreien.
Der Länge nach in 1 cm dicke scheiben schneiden.
Auf dem Grill goldbraun karamellisieren
Die Ananas in kleine Würfel schneiden.

Beeren

Vorbereitung

Honig 50g Die Erdbeeren rüsten und vierteln.
Blaubeeren 100g
Erdbeeren 100g Den Honig im Wok schmelzen lassen.
Butter 30g Die Ananas dazu geben und schwenken.
Etwas Butter dazu geben und die Beeren darunter ziehen.
Alles gut mischen und Servieren.

Glacé

Vorbereitung

Ananas ½ Stk Die Ananas von der Haut und vom Strunk befreien.
Minze 10g In Würfel schneiden und im Rahm weichkochen.
Chili wenig Chili und Minze ganz fein schneiden.
Rahm ½ l
Zucker 60g **Zubereitung**
Mascarpone 200g Den Rahm mit den Ananaswürfeln gut pürieren.
Trockeneis Ca.500g In einen Schlagkessel geben und die Minze, Chili und Zucker
beigeben
Das Rührwerk laufen lassen und immer wieder wenig Eis beigeben.
Die Masse muss ganz schaumig werden.
Ganz am Schluss den Mascarpone dazu geben und ab in die Kühle.