

Sommermenü



Paprikasuppe mit Rosmarin-Schmand und Salami-Crunch

Garnelen auf Rucola-Orangen Salat

Hähnchen-Feta-Röllchen auf Frühlings-Ratatouille

Mascarpone-Creme auf Karamellspiegel mit Erdbeeren

Paprikasuppe mit Rosmarin-Schmand und Salami-Crunch

Zutaten (für 10 Personen):

- 6 große rote Paprikaschoten
- 4 mittlere Zwiebeln
- 1 kleine Fenchelknolle
- 4 Stangen Sellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 2 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
- 1600 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz & Pfeffer
- 160 g pikante Salami am Stück (z.B: Kolbász oder Chorizo)
- 3 EL Schmand
- 1 TL frischer Rosmarin, fein gehackt
- Salz & Pfeffer
- evtl. etwas Ahornsirup

Zubereitung:

Paprika, Zwiebeln, Fenchel und Sellerie putzen und in grobe Streifen bzw. Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Gemüse darin mit dem Knoblauch sowie Salz & Pfeffer auf mittlerer Stufe für ca. 20 Minuten braten. Gelegentlich umrühren, bis das Gemüse weich und süß geworden und mit einer glänzenden Schicht überzogen ist.

Währenddessen die Salami in 1 mm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne auf kleiner Hitze langsam ausbraten, bis die Wurst knusprig ist. Aus der Pfanne heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. (Das ausgebratene Fett in der Pfanne für ein anderes Gericht verwenden.) Die abgekühlten Salamischeiben mit den Fingern grob zerkrümeln.

Den Schmand in einer kleinen Schüssel mit dem Rosmarin und einer Prise Salz verrühren.

In einem Topf die gehackten Tomaten mit der Gemüsebrühe aufkochen. Das gebratene Gemüse dazugeben und für 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer seidigen Suppe pürieren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen auf Rucola-Orangen Salat

Zutaten (für 10 Personen):

- 400 g Fenchel
- 60 g Orangensaft
- 40 g Orangenmarmelade
- 60 g Balsamico hell
- 1 Teel. Senf
- 1,5 Teel.Salz
- 0,5 Teel. Chiliflocken
- 100 g Öl
- 240 g Rucola
- 4 Orangen, filetiert

Zubereitung:

Fenchelstreifen in eine große Schüssel geben. Orangensaft, Orangenmarmelade, Balsamico, Senf, Salz, Chili und Öl in einen Topf geben und bei geringer Wärme aufkochen.

Über den Fenchel geben und vermischen. Garnelen in einer Pfanne anbraten.

Rucola und Orangenfilets zu dem Fenchel in die Schüssel geben und vermischen. Auf Teller verteilen und mit den Garnelen servieren.

Hähnchen-Feta-Röllchen auf Frühlings-Ratatouille

Zutaten (für 10 Personen):

- 4 Hähnchenbrustfilet(s)
- 4 EL Pesto, rotes
- 10 Tomate(n), getrocknete
- 300 g Feta-Käse
- 100 ml Tomatensauce mit Kräutern

- 700 g grüner Spargel
- 300 g Kirschtomaten
- 3 Paprika
- 300 g Zuckerschoten
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 75 ml Gemüsebrühe
- 1,5 Esslöffel Honig
- 5 Esslöffel Balsamico-Essig
- 1/2 Bund Thymian
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Für die Hähnchen-Feta-Röllchen:

Das Hähnchenfleisch in Scheiben schneiden und mit einem Fleischklopfer bearbeiten, sodass dünne Rouladen entstehen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pesto bestreichen. Die getrockneten Tomaten und den Feta in sehr kleine Stücke schneiden, beides mit der Tomatensoße zu einer streichbaren Masse verarbeiten und auf dem Fleisch verteilen. Die Rouladen zusammenrollen und mit Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne ca. 3 Minuten von jeder Seite gut anbraten.

Für das Frühlings-Ratatouille:

Holzige Spargelenden abschneiden und unteres Drittel der Stangen schälen. Spargel in drei Stücke schneiden. Paprika entkernen und grob zerkleinern. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und 2-3 Minuten anschwitzen. Spargel hinzufügen und weitere 3 Minuten anbraten. Zuckerschoten, Paprika und Kirschtomaten hinzufügen, kurz mit braten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Tomatenmark, Honig, Essig, Thymian und Salz und Pfeffer würzen. Gemüse ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Ratatouille in die Auflaufform füllen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

Mascarpone-Creme auf Karamellspiegel mit Erdbeeren

Zutaten (für 10 Personen):

Karamellspiegel

- 90 g Daim-bonbons, angefroren
- 65 g Sahne

Mascarpone-Creme

- 2 Eiweiß, gekühlt
 - 1 Prise Salz
 - 200 g Mascarpone
 - 100 g Magerquark
 - 30 g Vanillezucker
 - etwas Zucker, nach Belieben
-
- Erdbeeren

Zubereitung:

Für den Karamellspiegel

Daim-Bonbons in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 mahlen. Sahne hinzugeben und alles 5 Min./90°C/Stufe 2 erwärmen. Den Karamellspiegel nun auf 4 Dessertgläschen (ich hab die kleinen Tulpengläser von Weck) verteilen. Mixtopf spülen und abtrocknen.

Für die Mascarpone-Creme

Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß und Salz in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 3,5 steif schlagen. Rühraufsatz entnehmen und Eischnee in eine größere Schüssel umfüllen. Mascarpone und Quark, sowie den Vanillezucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 6 vermengen. Wem das noch nicht süß genug ist, der kann jetzt noch etwas Zucker nach Belieben hinzugeben und den Schritt erneut durchführen. Aber Achtung: die Karamellcreme ist sehr süß, daher die Mascarpone-Creme nicht ganz so süß machen. Die Mascarpone-Creme nun vorsichtig mit dem Spatel unter den Eischnee heben und auf den Karamellspiegel in die Gläschen füllen. Achtung: nicht so hoch füllen, da noch der Löffelbiskuit und die Haube draufpassen müssen. Die Gläschen nun für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Mixtopf spülen und abtrocknen.

Die Erdbeeren über die Creme geben und direkt servieren.