

Bruschetta

Romatomaten,
Zwiebeln oder Schalotten
Olivenöl
Knoblauch, Salz, Pfeffer,
Zitronenmelisse
evtl. Limettensaft

ingelegte Äpfel

4 Äpfel (Stücke)

80g Zucker
400 ml Weißwein
200ml Apfelsaft
2 Sternanis
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
Kartoffelstärke

Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Weißwein und dem Apfelsaft ablöschen, die ausgekratzte Vanilleschote und die anderen Gewürze dazugeben und kochen, bis das Karamell wieder aufgelöst ist.

Jetzt die Apfelstücke hinein, kurz aufkochen und mit der in kaltem Wasser gelösten Stärke abbinden.

Gazpacho einfach

1 Gurke entkernt und geschält
3 Tomaten entkernt
1 Paprika
Stangensellerie 2 Stengel
1 Zehe Knoblauch
Tabasco
Worcestershiresauce
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Liter Tomatensaft
Saft einer Limette
Würfel aus drei Scheiben entrindetem Toast

Gemüse in feine Würfel schneiden,
mit Tomatensaft aufgießen Croutons ein wenig darin ziehen lassen, pürieren,
und mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershiresauce und Limettensaft abschmecken.

Die Bratpepperoni gibt's im gut sortierten Gemüsehandel.

Waschen, trocken tupfen, in etwas Olivenöl braten und mit Fleur de Sel oder Steinsalz aus der Mühle würzen.

Kartoffelbaumkuchen

350 g gekochte Kartoffeln
4 Eier
50g Mehl
150ml Milch
100 g Joghurt
Salz Pfeffer Muskat

Zuerst die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, und die am besten noch warmen Kartoffeln durch eine Presse drücken.

Die Kartoffeln mit Joghurt, Mehl, Milch und dem Ei verrühren, würzen und das Eiweiß unterheben.

Den Ofen auf 250°C Oberhitze/Grill vorheizen den Teig nun auf Backpapier dünn ausstreichen und in Schichten aufeinander backen.

Parmesandressing

1 Knoblauchzehe zerdrückt
1 TL Zitronensaft
¼ TL scharfer Senf
1 Ei
125 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker
25 g Parmesan

Alles mit dem Handrührgerät verschlagen, bis sich ein cremiges Dressing ergibt.

Abschmecken, evtl. mit Wasser oder weiterem Zitronensaft verdünnen.

Durchziehen lassen wg. dem Ei nicht zu lange aufbewahren.

Radieserltatziki

1 Bund Radieserl
400g griechischen Joghurt 10% Fett
2 Zehen Knoblauch
50 ml Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer

Die gewaschenen Radieserl fein reiben und anschließend in einem Tuch kräftig auspressen. Knoblauch und Olivenöl pürieren und mit den ausgedrückten Radieserl und dem Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schokoladenmousse dunkel (Josef Bauer)

4 Eigelb
4 Eier
700 g Couverture
4 cl Creme de Cacao
4 cl Cognac
1200 g geschlagene Sahne

Majonaise

Eigelb
Senf
Öl

Vitello tonnato

Kalbsemmerolle (oder andere magere Fleischsorten)
Brühe

Für die Soße

Zitronensaft
Thunfisch
Sardellen
Kapern
Salz, Pfeffer
Brühe
Evtl. Sahne