

## Rucola-Petersilien-Suppe mit Frischkäse

### Zutaten

|       |                    |        |                   |
|-------|--------------------|--------|-------------------|
| 400 g | Rucola             | 1L     | Gemüsebrühe       |
| 1     | Schalotte          | 100 g  | Petersilienwurzel |
| 200 g | Frischkäse         | 150 ml | Milch             |
| 1 El  | Mehl zum bestäuben |        | Salz, Pfeffer     |

### Zubereitung

Rucola waschen trocken schütteln und grob schneiden  
Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden  
Schalotte würfeln und in Butter anschwitzen  
jetzt die Petersilienwurzel dazu geben  
mit Mehl bestäuben, die kalte Milch dazugeben und glattrühren  
mit der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen  
den Frischkäse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken  
den Rucola zugeben und nicht mehr kochen/ köcheln lassen, 10 Minuten ziehen lassen

## Würzfleisch – modern

### Zutaten

|       |                   |        |                   |
|-------|-------------------|--------|-------------------|
| 600 g | Hähnchenoberkeule | 200 ml | rote Curry-Suppe  |
| 50 g  | Bergkäse          | 100 g  | Mizuna-Kresse-Mix |
|       | Natives Oliven-Öl |        |                   |

### Zubereitung

ausgelöstes Hähnchenoberkeulen Fleisch bei 55 Grad ca. 2 Stunden sous-vide garen  
anbraten in Oliven-Öl und würzen  
Tranchieren und aufspießen und mit  
Roter Curry-Suppe und Bergkäse im Glas anrichten

## Rote Curry-Suppe

|        |            |        |  |
|--------|------------|--------|--|
| 1 l.   | Kokosmilch | 400 ml | Hühnerfond                                   |
| 1      | Mango      | 1      | rote Paprika                                 |
| 3      | Schalotten | 1Stk   | Knoblauch                                    |
| 300 ml | Weißwein   | 30 g   | rote Currypaste                              |
| 150 g  | Butter     |        | Sojasauce, Ingwer, Salz, Pfeffer, Rohrzucker |

### Zubereitung

die Paprika und Mango würfeln und mit Ingwer, Knoblauch und Butter im Topf anschwitzen  
mit Weißwein ablöschen und alles kurz aufkochen lassen  
jetzt die Brühe hinzufügen und mit Sojasauce, Rohrzucker und etwas roter Currypaste abschmecken  
und aufkochen lassen  
nun die Kokosmilch hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen  
danach die Suppe mixen

## Kalbsinvoltini

### Zutaten

|            |                       |        |                           |
|------------|-----------------------|--------|---------------------------|
| 8 dünne    | Kalbsschnitzel (70 g) | 4 EL   | Parmesan, frisch gerieben |
| 2 EL       | Olivenöl              | 200g   | frischer Baby Spinat      |
| 160g       | fr. Frischkäse        | 150 ml | Kalbsfond                 |
| 8 Scheiben | ital. Rohschinken     |        | Salz, Pfeffer             |
|            | Butterschmalz         |        |                           |

### Zubereitung

die Schnitzel beidseitig leicht salzen und pfeffern

den Spinat kurz im Olivenöl blanchieren

jede Roulade mit dem Spinat, Frischkäse und Parmesan füllen, aufrollen und mit dem Schinken umwickeln

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Roulade darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten

mit dem Fond ablöschen, zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. schmoren lassen

die Kalbsroulade herausnehmen und warm stellen

## Greyerzer Kartoffelgratin

### Zutaten

|       |                                     |       |                            |
|-------|-------------------------------------|-------|----------------------------|
| 2 kg  | vorwiegend fest kochende Kartoffeln |       | Salz                       |
| 2     | Knoblauchzehen oder Zwiebel         | 400 g | Sahne                      |
| 4     | Eier                                |       | Pfeffer frisch gemahlen    |
| 120 g | Greyerzer                           |       | Fett für die Form (Butter) |

### Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit der Schale ca. 15 Min in Salzwasser garen (oder Dampfgarer)

abgießen, abschrecken und noch heiß pellen

in nicht zu feine Scheiben schneiden, in eine gefettete Gratinform schichten

den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Sahne und Eiern verquirlen

mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen

Käse reiben und darüber streuen

jetzt die Sahne-Eier-Masse über die Kartoffeln gießen

im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Min backen

## Rosenkohl aus dem Ofen

### Zutaten

|       |               |       |                       |
|-------|---------------|-------|-----------------------|
| 700 g | Rosenkohl     | 50 ml | Olivenöl              |
| 1     | rote Zwiebel  | 2     | Knoblauchzehen        |
| 1 TL  | Chili         | 1 TL  | Honig                 |
| 1 TL  | Paprikapulver | 1 TL  | Salz                  |
| 100 g | Parmesan      |       | Pfeffer nach Belieben |

### Zubereitung

Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen

den Rosenkohl waschen, putzen den Strunk abschneiden und halbieren und in eine Schüssel geben

Zwiebel und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden

in einer zweiten Schüssel das Olivenöl, Honig und die Gewürze mischen dann den Rosenkohl mit den Händen leicht kneten und auf das Blech geben

die Olivenölmasse sowie Zwiebel und Knoblauch über den Rosenkohl geben und alles gut vermengen, sodass der gesamte Rosenkohl mit der Marinade benetzt ist

zum Schluss den Parmesan reiben und über den Rosenkohl geben

12-15 Minuten backen bis der Rosenkohl bissfest gar ist

## New York Cheesecakes mit Rum Kirschen

### Zutaten für 4 Pers.:

|       |                      |      |                     |
|-------|----------------------|------|---------------------|
| 100 g | Vollkorn-Butterkekse | 70 g | geschmolzene Butter |
| 250 g | Frischkäse           | 60 g | Schmand             |
| 50 g  | Zucker               | 1    | Vanillestange       |
| 1     | Ei                   |      |                     |

### Zubereitung:

den Backofen auf 140° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Papierförmchen auslegen. Die Vollkornkekse im Mixer zu Staub zermahlen und mit der Butter verrühren. Die Böden der Papierförmchen mit jeweils einem guten Esslöffel der Keksmasse befüllen und leicht andrücken. Die Böden circa fünf Minuten im Ofen vorbacken.

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit dem Schmand cremig rühren und nacheinander Zucker, das Mark der Vanille und das Ei unterrühren. Die Masse auf die Förmchen verteilen. Jetzt werden die Törtchen noch circa 25 Minuten gebacken und danach müssen sie abkühlen.

## Rum Kirschen

### Zutaten

|       |                |        |               |
|-------|----------------|--------|---------------|
| 200 g | Tk Kirschen    | 1 Stck | Vanilleschote |
| 50 g  | braunen Zucker | 50 cl  | Rum           |

Zucker karamellisieren die kirschen dazu geben und mit Rum ablöschen

das ganze dickflüssig einkochen lassen und über den Cake geben