

Rezept Vorspeise



Tomatencremsuppe

Zutaten

Frische Tomaten	2 Dosen geschälte Tomaten	Tomatenmark
3 x Wurzelwerk	Petersilienwurzel	Petersilie
2 Kartoffeln	2-4 Möhren	1 Zwiebel
Lauchzwiebeln	Sahne	Creme Fraiche
Olivenöl	Toastbrot	

Aus 2 x Wurzelwerk und etwas Petersilie (wir nehmen auch die Fleischabschnitte von der Bolognese hinzu) kochen wir ca. 1 Liter Brühe.

Kartoffeln, Möhren, Zwiebel, Lauchzwiebeln und etwas Wurzelwerk schälen – mit den Tomaten in kleine Würfel schneiden. Das Ganze dann nach und nach in etwas Öl anbraten, die Tomaten zuletzt hinzufügen. Nachdem alles etwas angeröstet ist Tomatenmark hinzugeben bis auch diese leicht geröstet ist. Petersilie klein schneiden und auch diese hinzufügen. Zuletzt die geschälten Tomaten hinzufügen. Alles ein paar Minuten köcheln lassen.

Nach und nach mit ca. ½ Liter Brühe auffüllen und dann mit dem Pürierstab pürieren.

Mit Pfeffer, Salz, Zucker und wer möchte Muskat abschmecken.

Zuletzt, kurz vor dem servieren, wenn nötig mit Brühe auffüllen und mit dem Schneebesen die Sahne unterrühren.

Toastbrot in Würfel schneiden und in etwas Öl goldbraun rösten.

Nun das Ganze in einem tiefen Teller anrichten. Mit dem gerösteten Brot, Creme Fraiche & etwas Petersilie garnieren.

GÜTEN APPETIT !



Rezept Hauptgang



Lasagne Bolognese

Zutaten

600gr Rindfleisch	300 gr Schweinefleisch	500ml Gemüsebrühe
1 x Wurzelwerk	Petersilie	1 Zwiebel
Tomatenmark	Apfelsaft	Käse
4 EL Butter	6 Gestr. EL Mehl	1 l Milch
800 gr Mehl 405	8 Eier	Olivenöl

-Nudelteig-

Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und die Eier mit 2 EL Olivenöl hinzugeben. Nun mit einer Gabel vermengen. Die grünlige Masse auf eine glatte Fläche geben und mit der Hand zu einem elastischen Teig kneten bis er glänzt. Hände und Fläche leicht bemehlen. Sollte der Teig zu trocken sein – wenig Öl und Wasser zugeben. Guter Teig klebt nicht an den Händen! Nun den Teig in einer Folie 20min. ruhen lassen. Dann ausrollen und Lasagneplatten formen.

-Béchamelsoße-

Butter zerlassen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, dann nach und nach die Milch zugeben. Mit Muskat und Salz abschmecken und kurz aufkochen lassen.

-Bolognese-

Fleisch großzügig von Sehnen und Fett (für die Tomatensuppe) befreien. Dann durch den Fleischwolf drehen – nicht zu fein. Wurzelwerk fein würfeln und mit etwas Öl anbraten. Fleisch hinzufügen - kurz & kräftig anbraten. Mit etwas Apfelsaft ablöschen und fast verkochen lassen. Etwas Tomatenmark hinzugeben, angehen lassen und dann mit der Brühe auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Deckel sämig einkochen lassen.

Nun in der gefetteten Form Nudelteig, bestrichen mit Béchamel und etwas Parmesan, mit der Bolognese schichten. Letzte Schicht reichlich Béchamel, Crem Fraiche bestreut mit dem grob geriebenen Käse. Das Ganze bei ca. 180° 20 min im Backofen überbacken. Zuletzt eventuell Grill zuschalten.

GÜTEN APPETIT !



Rezept Dessert



Schokomouse mit Himbeer-Vanille-Sorbet

Zutaten

5 Reife Bananen gefrostet 3 Tassen Himbeeren gefrostet 4 Vanillestangen
250 gr Schokolade 3 Eier 650gr Sahne

-Schokomouse-

Schokolade zergehen und auf Fingertemperatur abkühlen lassen. Eier auf geringer Stufe der Induktion (oder im Wasserbad) im Topf schaumig schlagen und abkühlen lassen. Wenn das Ei zu sehr oder zu schnell stockt kann man es mit einem Schuss Mineralwasser Medium oder Classic retten. Temperatur runter nehmen! Dann Schokolade mit dem Eierschaum vermengen. Zum die Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben. Zum Abkühlen ca.1,5h in den Kühlschrank.

-Himbeersorbet-

Vanillestangen längs aufschneiden, Mark entnehmen und auf die Bananen streichen. Bananen in kleine Stücke brechen und die Himbeeren hinzugeben, das Ganze mit einem Mörser grob zerdrücken und vermengen. Zuletzt mit dem Pürierstab pürieren und kurz in den Frost stellen. Es muss cremig bleiben!

Aus jeder Masse mit dem Löffel Nockerln formen und auf einem Teller anrichten. Wer möchte kann mit Soße (Himbeer oder Schoko) und Smarties dekorieren.

GÜTEN APPETIT !

