

Riesengarnelen und Melone aus der Grillpfanne mit Kräutersalsa

Riesengarnelen 8/12	8 Stk.
Honigmelone (Charantaise)	1 Stk.
Petersilie	1 Bund
Basilikum	1 Bund
Schnittlauch	1 Bund
Pinienkerne	50 g
Olivenöl	300 g
Knoblauch	3 Zehen
Rosmarin	1 Zweig
Blattsalatherzen	1 Kopf

Zubereitung

Garnelen Längs halbieren, entdarmen und waschen.
Melone schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Melone und Garnelen mit Salz, Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten. Währenddessen die Kräuter, Öl, Pinienkerne und Knoblauch in den Mixer geben und kutttern, Pesto ähnliche Konsistenz.

Dekorativ mit Salatblättern, frischen Gräutern anrichten.

In Tomaten geschmorte Scheiben von der Kalbsstelze mit Bohnen-Pfirsich-Gemüse dazu einen cremig gerührten Rahmpolenta

Kalbsstelze:

- 1 Stück Kalbshaxe in Scheiben gesägt
- 2 Stück Zwiebeln
- 10 Stück Knoblauchzehen
- 1 Stück Karotte
- 1 Stück Sellerie
- 6 Stück Asttomaten
- 2 Ei Tomatenmark
- 50 g Schweineschmalz
- 200 ml Rotwein
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 3 Stück Limetten
- 100 g Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Bohnen – Pfirsich – Gemüse:

- 200 g Breite Bohnen
- 200 g Erbsen in der Schale
- 2 Stück Pfirsiche
- 2 Zweig Bohnenkraut
- 50 g Olivenöl

Cremige Rahmpolenta:

- 250 g Polentafix
- 500 ml Rinderbrühe
- 100 g Butter
- 80 g Parmesan gerieben
- 200 g Geschlagene Sahne
- 50 g Creme fraiche

Zubereitung:

Kalbsstelze:

1. Kalbshaxenscheiben in heißem Schmalz anbraten
2. Gemüse in Würfelschnitten und anschmoren, tomatisieren und mit Rotwein ablöschen, mehrmals wiederholen
3. Angebratene Kalbshaxe würzen mit Salz und Pfeffer und mit den geschnittenen Tomaten in den Topf geben und bei 165°C Heißluft mit Deckel 90 Minuten schmoren
4. Limettenabrieb und Limettensaft mit Olivenöl und gehackten Kräutern vermischen

Bohnen – Pfirsich – Gemüse:

1. Bohnen und Erbsen putzen und schneiden und in Salzwasser blanchieren, mit Eis abschrecken
2. Pfirsiche in Spalten schneiden und in Olivenöl anbraten
3. Bohnen, Erbsen und gehacktes Bohnenkraut dazu geben und abschmecken

Cremige Rahmpolenta:

1. Rinderbrühe aufkochen, Polentagries einrühren und quellen lassen
2. Kalte Butter, Parmesan unterrühren
3. Sahne und Creme fraiche unterrühren abschmecken mit Salz und Pfeffer

Ricottamousse in leicht geliertem Proseccosüppchen mit frischen Beeren

Ricottamousse:

- 200 g Ricotta
- 50 g Mascarpone
- 1/2 Stück Zitronensaft
- 2 Blatt Gelatine
- 50 g Milch
- 70g Akazienhonig
- 150 g Sahne geschlagen

Geliertes Proseccosüppchen:

- 2 Blatt Gelatine
- 400 ml Prosecco nicht zu trocken
- 100 ml Läuterzucker 1/1
- 100 ml Prosecco zum aufgießen

Zubereitung:

Ricottamousse:

1. Ricotta, Mascarpone, Zitronensaft, Honig verrühren
2. Eingeweichte Gelatine mit Milch auflösen unter die Masse rühren
3. Geschlagene Sahne unterheben und in Formen abfüllen

Geliertes Proseccosüppchen:

1. Gelatine einweichen und mit wenig Prosecco auflösen, dann zu dem restlichen Prosecco und Läuterzucker geben
2. Kaltstellen, vor dem Anrichten verrühren frischen Prosecco dazugeben und die Beeren beifügen
3. Mit frischer Minze dekorieren

Mit Joghurtdressing marinierte Blattsalate dazu ein knuspriges Tallegiocrossini

Zutaten:

- 250 g Joghurt
- 100 g Quark
- 100 g Mayonnaise
- 10 g Senf
- 1 Stück Limette
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Petersilie glatt
- 30 g Weißer Balsamico
- 1 Kopf Chicoree
- 1 Kopf Radicchio
- 1 Bund Ruccula
- 1 Kopf Eissalat
- 1 Bund Portulak
- 1 Stück Seele
- 1 Stück Asttomate
- 200 g Tallegiokäse
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

1. Joghurt, Quark, Mayonnaise, Senf, Limettensaft, Essig in ein hohes Gefäß geben und mixen
2. Schnittlauch, Petersilie schneiden und dazu geben, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker
3. Salate putzen marinieren anrichten
4. Seelen schneiden mit Tomaten belegen, Tallegio darauf geben und bei Oberhitze gratinieren