

## Bohnensalat mit Olivencrostinis

---

Baguette	4	Scheiben
Oliven schwarz	100	g
Sardellenfilets	1	Stk.
Kapern	5	Stk.
Knoblauchzehe	1/2	Stk.
Zitronensaft	1	TI
Olivenöl	2	cl
Bohnen grün	200	g
Bohnen gelb	200	g
Zwiebelwürfelchen	20	g
Knoblauchzehe	1	Stk.
Balsamico	2	El
Olivenöl	2	El
Senf	1	TI
Radiccio	1	Kopf

### Zubereitung

Ausser dem Baguette alle Zutaten vom 1. Block in einer Moulinette pürieren bis eine Paste entsteht. Die Baguettescheiben mit etwas Olivenöl in einer Bratpfanne gold-gelb rösten und mit Olivenpaste bestreichen.

Bohnen im Salzwasser weichkochen und im Eiswasser abkühlen. Der Länge nach halbieren. Zwiebel, Knoblauch, Senf und Balsamicoessig vermischen und anschliessend das Olivenöl einrühren und abschmecken. Mit der Sauce die Bohnen und den feingeschnittenen Radiccio marinieren.

## Minestrone mit Pesto

---

Zwiebelwürfel	100	g
Knoblauchzehen	2	Stk.
Tomatenmark	2	TL
Speck	50	g
Karotten geschnitten	100	g
Knollensellerie geschnitten	100	g
Lauch geschnitten	100	g
Wirsing geschnitten	100	g
Erbsen	40	g
Rinderbrühe	0,8	L
Basilikum	1	Bund
Pinienkerne geröstet	20	g
Parmesan	50	g
Olivenöl	60	g
Salz, Pfeffer		

### Zubereitung

Speck, Zwiebeln und Knoblauch farblos anschwitzen. Das Tomatenmark einrühren und mit erhitzen und mit Rinderbrühe ablöschen. Karotten, Sellerie und Lauch dazugeben und bis 3/4 gar kochen. Dann Wirsing und Erbsen dazugeben und fertig garen. Abschmecken.

Alle Zutaten des zweiten Blocks in einer Moulinette pürieren und abschmecken.  
Das Pesto auf die angerichtete Suppe träufeln.

# Saltimbocca vom Schweinefilet auf Tomatenrisotto und gebratener Zucchini

---

Schweinefilet schier	600 g
Salbeiblätter	12 Stk.
Parmaschinken	6 Scheiben
Risottoreis	160 g
Butter	50 g
Zwiebelwürfel	50 g
Tomatenmark	1 El
Weisswein	100 ml
Hühnerbrühe	400 ml
Tomatenconcasse	250 g
Butter	50 g
Parmesan gerieben	80 g
Zuccinischeiben	20 Stk.
Olivenöl	
Thymian oder Rosmarin	1 Zweig

## Zubereitung

Schweinefilet in Medaillons schneiden, leicht klopfen, würzen, mit Salbei belegen und mit Parma bedecken. Kurz, scharf anbraten und bei niedriger Hitze im Ofen garen.

Die Zwiebeln mit dem Risottoreis mit Butter farblos anschwitzen, das Tomatenmark dazugeben und gut durchrühren. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen.

Nun bei niedriger Hitze köcheln bis der Reis gar ist. Anschließend mit Parmesan und Butter verfeinern. Zum Schluss die Tomaten vorsichtig unterrühren.

Die Zuccinischeiben mit frischen Kräutern in Olivenöl braten.

## Panna Cotta mit Himbeermark und frischen Beeren

---

Sahne	320 g
Vanilleschote	1/4 Stk.
Zucker	60 g
Gelatine	4 g
Himbeeren Tk.	200 g
Zucker	150 g
Beeren der Saison	250 g

### Zubereitung

Sahne, Vanille und Vanilleschote zusammen aufkochen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und kalt rühren und abfüllen.

Himbeeren mit Zucker und evtl. einem Schuss Himbeergeist aufkochen, pürieren und passieren.