

Mediterranes 30.06.2010

Menü

Vitello Tonato mit Ruccolasalat



Parmesanschaumsuppe mit Olivenbruschetta



Piccata vom Schweinefilet an Tomatensugo
mit Tagliatelle und gebratenen Zucchini



Mascarponecreme mit Strudelteig
in leicht geliertem Proseccosüppchen
und bunten Beeren

Vitello Tonato mit Ruccolasalat

(4 Personen)

Kalbstafelspitz	300 g
Zwiebeln	1 TI
Weißwein	100 ml
Hühnerbrühe	100 ml
Sahne	60 ml
Mondamin	
Thunfisch in Öl	40 g
Kapern	1 TI
Zwiebelwürfelchen	10 g
Süßer Senf	1 TI
Balsamico hell	40 g
Sonnenblumenöl	40 g
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Kalbstafelspitz würzen, in einer Bratpfanne Farbe geben und auf einem Gitter im Ofen bei 90°C ca. 45 Min garen.

Zwiebelwürfel, Weißwein und Brühe auf die Hälfte einkochen. Sahne dazugeben, mixen und eventuell mit Mondamin etwas binden. Den Thunfisch abtropfen lassen und mit Kapern zusammen einmischen.

Senf, Essig, Zwiebeln und Gewürze verrühren und dann das Öl langsam einrühren. Nun den Ruccola damit marinieren.

Parmesanschaumsuppe mit Olivenbruschetta

(4 Personen)

Parmesan gerieben	100	g
Hühnerbrühe	500	ml
Zwiebelwürfelchen	50	ml
Weißwein	200	ml
Sahne	200	ml
Mondamin	1	TI
Baguette	4	Scheiben
Olivenöl		
Oliven schwarz ohne Stein	50	g
Knoblauchzehe	1	Stk
Olivenöl	1	El
Thymian		
Rosmarin		

Zubereitung:

Brühe mit Weißwein und Zwiebeln auf die Hälfte einkochen. Mit Sahne aufgießen, abschmecken und leicht mit Mondamin binden. Mit dem Zauberstab mixen und den Parmesan langsam dazugeben.

Die Baguettescheiben mit Olivenöl goldgelb braten. Die Oliven in einem Becher mit etwas Olivenöl, dem Knoblauch, Salz Pfeffer und evtl. Zitronenabrieb mixen. Fein gehackten Thymian und Rosmarin zugeben und auf den Baguettescheiben verteilen.

Piccata vom Schweinefilet an Tomatensugo mit Tagliatelle und gebratenen Zucchini

(4 Personen)

Mehl	200	g
Eigelb	8	Stk.
Olivenöl	1	El
Tomaten	4	Stk
Olivenöl		
Zwielwürfelchen	1	El
Knoblauch gehackt	½	Zehe
Zucker		
Salz, Pfeffer		
Schweinefilet	400	g
Mehl		
Eier	2	
Petersilie gehackt	1	TI
Parmesan gerieben	40	g
Zucchini-scheiben	8	Stk

Zubereitung:

Mehl, Olivenöl und Eigelb verkneten. Den Klumpen in Klarsichtfolie einpacken und 20 Min ziehen lassen. Mit Nudelmaschine verarbeiten und im Salzwasser al dente kochen.

Tomatenstrunk entfernen und grob würfeln. Mit Olivenöl die Zwiebeln anschwitzen, zuckern, Tomaten und Knoblauch dazugeben, würzen und einkochen. Abschmecken Eier verquirlen, Petersilie und Parmesan einrühren und ca. 10 Min stehen lassen. Schweinefilet in 1cm dicke Scheiben schneiden und etwas klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und ausbraten.

Die in 1cm dick geschnittenen Zucchini würzen und in einer Pfanne kurz anbraten bis sie Farbe haben.

Mascarponecreme mit Strudelteig in leicht geliertem Proseccosüppchen und bunten Beeren

(8 Personen)

Mascarpone	250	g
Sahne	50	ml
Eier	2	Stk.
Zucker	60	g
Weinbrand	25	g
Gelatine	4	g
Sahne geschlagen	125	g
Prosecco	1	L
Puderzucker	200	g
Gelatine	4	Blatt
Strudelteig	1	Blech
Puderzucker		
Beeren der Saison	500	g

Zubereitung:

Mascarpone und Sahne glatt rühren.

Eier, Zucker und Weinbrand im Wasserbad aufschlagen, eingewichte Gelatine einrühren, kalt schlagen und mit dem Mascarpone verrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Die Hälfte vom Prosecco mit Puderzucker erwärmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und kalt stellen. Nach dem gelieren den restlichen Prosecco dazugeben.

Strudelteig mit Puderzucker bestreuen und auf Backpapier hellbraun ausbacken. Anschliessend in Stücke brechen.