

**Auberginensuppe mit Ricotta****Scharf angebratener Thunfisch mit frischem Koriander  
Auf Salat****Lammkeule mit Aprikosen und Thymian  
Topinambur Gratin  
Randen in Folie****Erbeeren mit Balsamico und Mascarpone**Auberginensuppe

250	gr	Weisse Bohnen
6	Stk	Auberginen
2	EL	Olivenöl
3		Knoblauchzehen
		Basilikum
		Peterli
9	dl	Bouillon
350	gr	Ricotta

*Bohnen über Nacht einweichen und ca. 1 Std. köcheln lassen.*

*Auberginen auf ein Blech legen und im Ofen ca. 40 Min. bei grosser Hitze backen.*

*Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch mit den Bohnen, Olivenöl, Kräutern und der Bouillon kochen. Vor dem servieren Ricotta zerbröckeln und einrühren.*

*Als Beilage Brot mit Olivenöl beträufeln.*

Thunfisch

1		getrocknete Chilischote	
1	EL	Koriandersamen	im Mörser zerstoßen
½		Knoblauchzehe	
		Basilikum	
		Korianderblätter	
		Zitronensaft	
		Salz, Pfeffer	zufügen
1	kg	Thunfisch	marinieren, kurz anbraten (nicht durch)

*Angebratenen Thunfisch in Stücke reisen und auf Salat anrichten.*

Salat für Thunfisch

1	kg	Kartoffeln	In der Schale kochen, schälen
4		Tomaten	
		versch. Blattsalate	
		frische Kräuter	
2	EL	Kapern	
		Olivenöl	
		Essig	
		Salz, Pfeffer	zufügen

*Die Kartoffeln am besten warm schneiden und mit allem mischen.*

## Lammkeule

1	Strauss	Thymian (Blätter abzupfen)	
1		Knoblauchzehe	
		Salz, Pfeffer	zusammen im Mörser zerstoßen
100	gr	getrocknete, gehackte Aprikosen	
		Olivenöl	
		Zitronensaft	beigeben
2	kg	Lammkeule	

*Keule oben und unten um den Knochen lösen und an mehreren Orten einschneiden. Alle Öffnungen und Zwischenräume mit der Marinade füllen. Mit dem Rest die Keule einreiben. Im Backofen bei 220 Grad braten.*

## Topinambur Gratin

5	dl	Rahm	
1	x	Zitronensaft	
2		Knoblauchzehe gehackt	
		Thymian	
100	gr	Parmesan	
		Salz, Pfeffer	
1.5	kg	Topinambur, geschält und in Scheiben geschnitten	
80	gr	Panierbrot	
50	gr	Parmesan	
		Olivenöl	

*Alles bis zu den Topinambur mischen, mit Panierbrot und Parmesan bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 45 Min backen.*

## Randen in der Folie

900	gr	kleine rohe Randen	
10		Knoblauchzehen, ungeschält, angedrückt	
		Majoranblätter	
		Salz, Pfeffer	
20	EL	Balsamico Essig	
12	EL	Olivenöl	

*Randen bürsten. Alles zusammen mischen und in Alufolie wickeln (am besten doppelagig). Ca. 1 Std. im Ofen backen.*

*Grosse Randen in kleinere Stücke schneiden.*

## Erdbeeren

1	kg	Erdbeeren	
10	EL	Zucker	
20	EL	Balsamico Essig	
1		Vanillestengel	
800	gr	Mascarpone	
5	EL	Zucker	
10	Blätter	Basilikum in feine Streifen geschnitten	

*Erdbeeren mit Zucker und Essig marinieren. Vanillemark und Zucker unter den Mascarpone mischen. Erdbeeren auf dem Mascarpone anrichten mit Basilikum garnieren.*