
Randen-Carpaccio mit Honig und Ziegenkäse

Tomatensuppe

Omeletten mit Spargel-Morchel-Füllung

Erdbeer-Schichtdessert

Randen-Carpaccio mit Honig und Ziegenkäse

Für 8 Personen

Zutaten:

6 EL	Honig
4 EL	Aceto balsamico bianco
2 EL	milder Senf
4 EL	Distelöl
	Salz
	Pfeffer
600 g	rohe Randen
100 g	Spinatsalat
200 g	Ziegenfrischkäse
2	Feigen



Zubereitung:

1. Honig mit Balsamico erwärmen. Mit Senf und Öl zu einer Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Randen halbieren und sehr fein hobeln. Mit Salatsauce mischen. Spinatsalat auf Tellern anrichten. Randenscheiben mit Sauce dekorativ dazuanrichten. Frischkäse mit einer Messerspitze in Würfelchen brechen. Auf das Carpaccio verteilen. Feige vierteln und als Garnitur darauflegen.

Tomatensuppe

Für 8 Personen

Zutaten:

2 EL	Olivenöl
4	Schalotte, in feinen Streifen
4	Knoblauchzehe, gepresst
2800 g	Tomaten, in Stücken
12 dl	Gemüsebouillon
	Salz, nach Bedarf
	Pfeffer, nach Bedarf
1000 g	Magerquark
6 EL	Leinöl oder Olivenöl
8 EL	Basilikum, fein geschnitten
600 g	Ruchbrot, in Scheiben



Zubereitung:

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Knoblauch andämpfen, Tomaten kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, würzen.

Quark und Öl verrühren, auf der Suppe verteilen, Basilikum darüberstreuen, Brot dazu servieren.

Omeletten mit Spargel- Morchel-Füllung

Für 8 Personen

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
2 TL Salz
10 Eier
1 l Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
Bratbutter oder Bratcrème

Füllung:

1 kg grüne Spargeln, gerüstet, in ca. 5 cm langen Stücken
400 g frische Morcheln, geputzt (oder 40 g getrocknete, eingeweicht)
Butter zum Dämpfen
Salz, Pfeffer
1 Bund Kerbel, grob gehackt
360 g Saurer Halbrahm



Zubereitung:

1. Teig:
Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Eier und Milchwasser verquirlen, in die Mulde giessen. Mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt 10-15 Minuten ruhen lassen.
2. Füllung:
Spargeln und Morcheln in der Butter dämpfen, bis die Spargeln knackig-weich sind. Würzen, warm stellen.
3. Omeletten:
Bratbutter in beschichteter Bratpfanne erhitzen. Teig zu ca. 8 goldgelben Omeletten backen, warm stellen.
4. Omeletten mit Saurem Halbrahm bestreichen, Füllung darauf verteilen, rollen oder falten.

Erdbeer-Schichtdessert

Für 8 Personen

Zutaten:

150 g Amaretti
750 g Erdbeeren
115 g Zucker
3 Esslöffel Zitronensaft
375 g Mascarpone
1.5 dl Rahm
1.5 Päckchen Vanillezucker
1 Bund Minzblätter zum Garnieren

**Zubereitung:**

1. Die Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz fein zerstoßen.
2. Die Erdbeeren waschen, rüsten und würfeln. Mit 3 Esslöffeln Zucker und 1.5 Esslöffel Zitronensaft mischen.
3. Den Mascarpone mit dem restlichen Zucker und dem restlichen Zitronensaft gut verrühren (nicht mit der Maschine!).
4. Den Rahm steif schlagen, dabei nach und nach den Vanillezucker einrieseln lassen. Den Rahm unter die Mascarponecreme ziehen.
5. Erdbeeren, Mascarponecreme und Amaretti lagenweise in 8 Dessertschalen oder -gläser füllen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Zum Servieren mit Minzeblättchen garnieren.