

In Salz gebackene rote Zwiebeln mit Burrata

Lammkoteletts mit Limoncello Venere-Risotto mit Tomaten und Oliven

Baskischer Cheesecake mit Beeren

In Salz gebackene Zwiebeln

20		mittlere rote Zwiebeln
2	kg	grobes Salz Peterli
2	dl	Balsamico Essig
2	dl	Olivenöl
10		Burrata Kugeln

Zwiebeln ungeschält mit Salz bedecken und 40 Minuten im Ofen bei 220 Grad backen. Zwiebeln lauwarm schälen, vierteln und auf Teller verteilen. Zusammen mit dem Burrata anrichten und mit Essig, Öl, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.





Lammkoteletts mit Limoncello

20 Min. AKTIVE ZEIT	3 Std. 20 Min. GESAMTZEIT	572 kcal PRO PERSON
------------------------	------------------------------	------------------------

Das braucht's für 4 Personen

1 dl Zitronenlikör (z. B. Limoncello) ·
 2 EL Zitronensaft · 4 EL Olivenöl ·
 1½ EL Honig · 1 EL Basilikum-Pesto ·
 40 g ungesalzene, geschälte Pistazien,
 fein gehackt · 1 Knoblauchzehe, gepresst
 · 1 Schalotte, fein gehackt · 12 Lamm-
 koteletts (je ca. 70 g) · ¼ TL Salz ·
 10 g Gartenkresse · ½ Bund Pfeffer-
 minze, fein geschnitten · ¼ TL Salz ·
 wenig Pfeffer

Und so wirds gemacht

Marinade: Zitronenlikör und alle Zutaten bis und mit Pesto verrühren. Pistazien, Knoblauch und Schalotte darunter-mischen. Lammkoteletts mit 4 EL der Marinade bestreichen, zugedeckt im Kühl-schrank mind. 3 Std. marinieren. Rest-liche Marinade zugedeckt beiseitestellen. Marinade abstreifen, Fleisch salzen.

Grillieren (Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill): Koteletts über mittelstarker Glut/auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 2 Min. grillieren. Zugedeckt im Kühlschranks ca. 5 Min. ruhen lassen.

Sauce: Beiseitegestellte Marinade, Kresse und Minze mischen, würzen, über die Lammkoteletts träufeln.



Weintipp

Sattes Rubinrot, fruchtbe-tonantes Bukett mit Noten von eingelegten Zwetschgen, Zartbitterschokolade und reifen Waldbeeren. Malbec Puro Mendoza Dieter Meier 2017, 75 cl 19.50. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und auf mondovino.ch

Venere Risotto

1.5	lt	Gemüsebouillon
6		Schalotten gehackt
3		Knoblauchzehen gehackt
4	EL	Olivenöl
1	dl	Noilly Prat
750	gr	Venere Reis
1	Dose	Pelatti
		Salz, Pfeffer, Oregano
100	gr	grüne Olivenöl
50	gr	Butter
100	gr	Parmesan gerieben

Reis und Knoblauch in wenig Bouillon ca. 30 Minuten köcheln. Bei Bedarf wieder Bouillon nachgeben. Für die letzten 10 – 15 Minuten den Noilly Prat und etwas Olivenöl begeben.

Nebenbei die Schalotten in wenig Olivenöl anziehen, Pelatti und Oliven begeben und etwas einkochen und dann abschmecken.

Reis mit Butter und Parmesan verfeinern. Tomatensauce auf dem Reis anrichten.



Baskischer Cheesecake

Rezept rechts

DESSERT

Baskischer Cheesecake

FÜR 6 Personen

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

BACKEN: ca. 1 Stunde

Springform von 24 cm Ø

Backpapier für die Form

750 g Frischkäse nature

200 g Feinkristallzucker

1 Prise Salz

4 Eier

3 dl Vollrahm

30 g Mehl

ZUBEREITEN Frischkäse mit Zucker und Salz verrühren. Eier einzeln darunterühren, Rahm dazugeben. Mehl vorsichtig unter die Masse heben. Masse in die vorbereitete Form geben.

BACKEN Im oberen Drittel des auf 200°C vorgeheizten Ofens 40 Minuten backen. Hitze auf 160°C reduzieren, weitere 20 Minuten fertigbacken. Aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren in der Springform abkühlen lassen.

VEGETARISCH 🍏

ZUM VORBEREITEN 📋