

Antipasti

Zutaten

3 bunte Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
10 Stück Cocktailtomaten
1 kleines Glas Oliven schwarz ohne Stein
1 kleines Glas Peperoni mild
1 kleines Glas Artischockenherzen
2 Kugeln Mozzarella
0,25 l *Haasis Salatsoße*
oder selbst hergestellte Vinaigrette
Und natürlich *Haasi Gold* (Rezept Seite 78)

Zubereitung

Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und in daumengroße Stücke schneiden (ich geh mal von meinem Daumen aus). Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden, Auberginen ebenfalls. Oliven, Peperoni und Artischocken in ein Sieb abgießen.

Gemüse in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit der Paprika beginnen, dann Zucchini, Oliven, Peperoni und Artischockenherzen, zuletzt Auberginen und Kirschtomaten. Einen Esslöffel *Haasis Gold* dazu und mit *Haasis Salatsoße* (oder eigener Vinaigrette) ablöschen. Das Ganze erkalten lassen und genießen.

Alternativ kann man das Gemüse auch im Ofen rösten. Genauso kann man bei der Paprika auch noch die Haut ablösen. Ich bin aber Schwabe und deshalb spare ich mir das.



Anmerkung zum Schwaben:

Warum sitzt ein Schwabe im Flugzeug immer ganz vorne?
Wenn das Flugzeug abstürzt, kommt wenigstens nochmal der Getränkewagen vorbei.



Geschmolzene Pilze

mit geröstetem Brot

Zutaten

Frische Pfifferlinge
Champignons
Austernpilze
Kräutersaitlinge

Tipp: Pilze waschen

Siehe Seite 78

Zubereitung

Kräuterbutter herstellen.

Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in einer Schüssel bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Dann Kräuter, die ihr gerade zur Hand habt wie z.B Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin hacken und zur Butter geben. Eine schöne grüne Farbe bekommt ihr, wenn ihr die Petersilie ein bisschen nass macht und dann alles in der Küchenmaschine mixt. Bärlauch kommt da auch ganz gut. Alles kräftig würzen. Natürlich schön sauber *Haasis Gold* dazugeben. Salz, Pfeffer, Cayenne und eine Prise Curry passen auch ganz gut. Ich nehme gerne Kräutersalz aus dem Reformhaus. Das Ganze in einer Alufolie oder wer kein Alu mag in Backpapier zu einer Rolle formen und an beiden Enden zusammendrehen. Die Butter im Kühlschrank wieder fest werden lassen. Einfach eine größere Menge machen und einfrieren!

Jetzt kommen wir wieder zu den Pilzen.

Pilze mit Öl scharf anbraten. Zwiebel oder feinen Lauch oder auch Lauchzwiebel dazugeben, das Ganze mit etwas Gemüsebrühe angießen. Dazu ein Stück Kräuterbutter, so wird es schön sämig. Wenn du die Kräuterbutter anständig gewürzt hast, brauchst du die Pilze nicht mehr nachschmecken. So verfare ich bei vielen Gerichten. Ich benutze ganz oft Kräuterbutter zum Würzen. Ich bin viel zu faul, immer alles nachzuwürzen. So geht's viel einfacher. Dazu reichen wir geröstetes Brot. Wie das geht – dazu kommen wir später.



Noch eine kleine Anmerkung zu Pilzen:

Wenn ihr in einem Lokal ein Pilzgericht bestellt und der Kellner vor dem Essen abkassiert, dann sollte euch das zu denken geben. Wer weiß, wer die Pilze gesammelt hat!



Vorspeisen



Tomatenzopf

Zutaten

getrocknete Tomaten
Tomatensoße
Kräuter
... und bitte in den Kühlschrank schauen

Zubereitung

Herstellung genauso wie „Haasis Pizzateig“. Nur anstatt Wasser etwas Tomatensoße in den Teig geben. Dann den Teig mit getrockneten Tomatenstücken belegen. Den Teig erst von der rechten Seite zur Hälfte einschlagen und dann von der linken. Fingerdicke Streifen schneiden und diese gegeneinander drehen.
Auf dem untersten Einschub auf Brotbackstufe und mittlerer Dampfzugabe 15–20 min backen.



Noch eine Anmerkung zum Brot

Ein Mann kommt zum Arzt: „Herr Doktor, mein bestes Stück lässt mich immer wieder im Stich. Der steht nicht mehr wie früher.“ Der Arzt nach der Untersuchung: „Guter Mann, Sie essen zu wenig Bot.“ Der Mann eilt in die Bäckerei und sagt zu der Verkäuferin: „Bitte geben Sie mir das ganze Brot vom obersten Regal.“ Die Verkäuferin: „Ja spinnen Sie, da wird Ihnen doch die Hälfte hart!“ „Na gut“, sagt der Mann. „Dann geben Sie mir halt das Brot vom untersten Regal auch noch.“

Lammhüftsteak

mit Schafskäse gefüllt

Zutaten

4 Hüftsteaks vom Lamm
1 Pack Schafskäse

Rucolarisotto:

2 Tassen Risotto
4 Tassen Brühe
0,2 l Weißwein zum Trinken
0,2 l Weißwein zum Ablöschen
Parmesan
Butter
2 Bund Rucola
Olivenöl
Zwiebeln und Knoblauch

Zubereitung

Lammhüfte in der Mitte einschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Schafskäse in dicke Scheiben schneiden und in die Tasche legen. Mit Zahnstocher an der Seite verschließen. Hüftsteak kräftig würzen und in einer Pfanne oder auf einer Grillplatte anbraten. Im Ofen bei 80 Grad etwa 35 min garen.

Risotto

Für ein gutes Risotto benötigt man den richtigen Reis – der spezielle Rundkornreis stammt hauptsächlich aus Norditalien. Typische Reissorten für Risotto sind zum Beispiel Arborio, Carnaroli und Vialone. Damit der italienische Klassiker schön cremig wird, und die Reiskörner trotzdem „al dente“ bleiben, sollte der Risotto-Reis nicht gewaschen werden. So behält er mehr Stärke, die am Ende für eine gute Bindung sorgt. Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig andünsten, dann den Reis hinzugeben und ihn etwa eine Minute lang mitandünsten. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Mit kochender Brühe ablöschen, sodass der Reis gerade bedeckt ist. Ständig rühren oder schwenken. Nach und nach Brühe dazugeben, bis das Risotto weich und cremig, aber noch schön bissfest ist. Immer wieder eine Kostprobe nehmen. Zum Schluss Parmesan und Butter hinzufügen. Bei unserem Rucolarisotto einfach Rucola mit Olivenöl pürieren und dazugeben.

Risotto kann man in allen möglichen Varianten zubereiten: Spargel, Kürbis, Tomate, Safran, Paprika usw. Das Gemüse einfach kurz blanchieren, eventuell pürieren und dem gegarten Risotto beimengen. Man kann eigentlich nix falsch machen. Oder mal nicht so arg viel.

Glasierte Tomaten

In einer Pfanne etwas Puderzucker bei geringer Hitze schmelzen lassen, Kirschtomaten hinzufügen und kurz anschwanken. Einen kleinen Schuss Olivenöl oder Butter dazugeben. Wenn zur Hand, frische Kräuter dazugeben. Noch einfacher ist Kräuterbutter und natürlich *Haasis Gold* und alles ist in Butter.

Hauptgänge



Apfel-Dinnete

mit Mangoeis

Zutaten

2 Äpfel
1 Mango
Beeren nach Wunsch
250 g Schmand oder Crème fraîche
1 EL Honig
Mehl
Hefe oder Backpulver

Zubereitung

Nun eine süße Variation des Pizzateigs. Wobei man dazusagen muss, dass wir hierfür keinen Hefeteig benötigen. Man kann auch nur Mehl und Wasser nehmen oder Mehl mit Backpulver, Wasser und einem Tropfen Öl. Oder Mehl mit Backpulver und Quark oder Joghurt. Also du siehst, nix ist einfacher als Dinnete oder Flammkuchen. Gelingen tut es immer (oder fast immer).
Pizzateig herstellen (Rezept „Pizzateig“), nur süß. Als Belag eignet sich am besten Schmand. Man kann auch Crème fraîche oder Sauerrahm nehmen. Den Belag mit Zimt und Zucker würzen. Beim Apfel Kerngehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Teig dünn ausrollen. Mit Schmand bestreichen und Äpfel darauf verteilen. Nochmal Zimt und Zucker drüberstreuen. Im Ofen bei 250 Grad Pizzastufe oder Unterhitze rausbacken. Wie lange, kann ich ja schlecht sagen, ich kenn ja nicht jeden Ofen. Ich würd ihn rausholen, bevor er schwarz ist. Wer es ganz süß will, bestreut das Ganze noch mit Puderzucker.

Mangoeis

Genau genommen handelt es sich hier nur um ein gefrorenes Mangopüree. Es schmeckt aber hervorragend zu unserer Apfeldinnete. Mango in Würfel schneiden. Würfel im Gefrierfach gefrieren. Die gefrorenen Würfel in einen Mixer geben und mit Honig und einem Spritzer Zitronensaft feinmixen. Das Ganze nochmals in der Gefriere anfrieren lassen, bis es ein cremiges Eis ist. Das Mangoeis mit frischen Beeren zum Apfel-Flammkuchen servieren.

Dessert

