

WENN DAS MAL KEINE FLÜGEL VERLEIHT ...



WACHTEL MIT VOGELMIERE

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 6 Wachtelbrüstchen
- 1 EL Butterschmalz
- 6 Kirschtomaten
- 240 g Tagliatelle (ungekocht)
- 150 g Vogelmiere (gewaschen und geputzt)
- 50 ml Rapsöl
- 30 g Pinienkerne
- 50 g Parmesanflocken
- 2 TL Meersalz
- 1 Msp. weißer Pfeffer (gemahlen)

Die Vogelmiere mit einer Küchenschere in einen Zentimeter lange Stücke schneiden. (Das ist wichtig, denn im Inneren der Stängel befindet sich ein dehnbare Faden, der beim Pürieren etwas renitent sein kann.) Zusammen mit Öl, Salz (etwas für die Wachtelbrüstchen übrig lassen), Pinienkernen und Parmesan zu einem Pesto aufmischen.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Währenddessen die Wachtelbrüstchen waschen, trockentupfen und leicht salzen. In Butterschmalz zuerst auf der Hautseite anbraten, nach drei Minuten wenden und fertig braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In dem Bratfond die Tomaten kurz durchschwenken. Die Nudeln abgießen, auf dem Teller anrichten (am besten mit einer Fleischgabel aufdrehen), das Pesto darübergeben und mit Wachtelbrüstchen und Kirschtomate belegen.

VON DER WIESE UND DER WEIDE



FLANK-STEAK MIT DOST

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 500 g Tomaten
- 4 EL Melfor-Essig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. Meersalz
- 1 Prise weißer Pfeffer (gemahlen)
- 50 g Schalotte
- 3 EL natives Olivenöl
- 80 g Dost (in Streifen geschnitten)
- 700 g Flank-Steak
- 3 EL Öl zum Braten
- 150 ml Barolo
- 40 g eiskalte Butterflocken

Bratöl heiß werden lassen, Flank-Steak von beiden Seiten kräftig anbraten, vom Herd nehmen und warm stellen. Bratensatz mit Barolo ablöschen und einreduzieren lassen.

Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendem Wasser etwa 15 Sekunden blanchieren, eiskalt abschrecken, schälen und entkernen. Die Tomatenstücke würfeln, Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln, mit Essig, Salz und Pfeffer vermischen und in dem Olivenöl etwa fünf Minuten köcheln.

Das Steak in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Teller anrichten, mit der Tomatensalsa übergießen. Rotweinsauce mit den Butterflocken montieren. Dafür die Butter mit dem Schneebesen zügig, aber sanft unterrühren. Sauce über das Fleisch geben, mit Dost bestreuen. Dazu passen Polentaküchle oder Brägele.

SCHMECKT NACH MEHR, MEHR, MEHR...



ERDBEEREN MIT GUNDELREBE

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 750 g Erdbeeren
- 150 g Zucker
- 150 g Wasser
- 4cl Grand Marnier
- 1 Vanillestange (Mark)
- 200 g Sahne
- 100 g Blättchen von der Gundelrebe
- 2 Blatt Gelatine

Aus Zucker und Wasser Läuterzucker herstellen, mit Vanillemark und Grand Marnier mischen. Erdbeeren waschen, putzen, in Würfel schneiden. Im Läuterzucker marinieren lassen.

Sahne mit der Gundelrebe pürieren, durch ein feines Sieb passieren, leicht erwärmen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die Sahne heben. Im Isi Whip (Sahnespender) über Nacht kalt stellen. Erdbeeren in Schälchen verteilen, mit der Creme garnieren und mit Gundelrebe dekorieren.

TIPP: Wer keinen Isi Whip hat, probiert mal Folgendes: 150 g Mascarpone und 100 g Gundelrebe fein pürieren. 100 g steif geschlagene Sahne unterziehen, mit Zucker und wenig Zitrone abschmecken. Von der fertigen Masse etwa fünf EL erwärmen, darin vier Blatt eingeweichte Gelatine auflösen und unter die Creme heben. Über Nacht kalt stellen, Nocken abstechen und mit den Erdbeeren servieren. Deko nicht vergessen!