

Venusmuscheln mit Zucchininudeln

Zutaten für vier Personen:

500 - 1000 g Vongole veraci oder Miesmuscheln, dann die doppelte Menge; 4 große Zucchini; ca. 100 ml Olivenöl, 1 Knoblauchzehe (geschält, entkeimt und sehr fein geschnitten); 100 ml trockener Weißwein, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer; 1 Essl. glatte Petersilie (fein gehackt); 1 Essl. Basilikum (fein geschnitten)

So steht es im Rezept. Wir haben noch dazugenommen: Sedano (in sehr feine Würfel geschnitten), Weißwein haben wir weggelassen, statt Pfeffer haben wir Peperoncini macinato genommen.

Zubereitung:

Zucchini waschen, Stiel- und Blütenansatz abschneiden. Zucchini längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann mit einem scharfen Sparschäler von den Scheiben lange Streifen wie Bandnudeln schälen.

Die Hälfte des Olivenöls in einem Topf erhitzen, Muscheln hineingeben, Sedano und Knoblauch ebenfalls.

Topf mit Deckel verschließen und Muscheln garen. Wenn alle geöffnet sind, Muscheln vom Herd nehmen und aus der Schale nehmen. Die Flüssigkeit und die Muscheln aufbewahren. Zucchiniestreifen mit dem Restöl, Salz und den gemahlenden Peperoncini würzen. Beim Salz zurückhaltend sein, denn die Muscheln können schon recht salzig sein. Kurz bevor die Zucchiniestreifen gar sind, die Muscheln und die Flüssigkeit in die Pfanne geben, durchschwenken und nachwürzen. Petersilie und Basilikum hinzugeben und fertig garen.

Rinderleber auf Berliner Art

Zutaten für vier Personen:

Ca. 800 g Leber (am besten Jungbullenleber); 3 Zwiebeln; 3 Äpfel; Öl, Butter, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Leber in gabelgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, Äpfel in schälen und in Stücke schneiden.

Zwiebeln und Apfelstücke in Butter weich dünsten, Leber in Öl von allen Seiten kurz anbraten, würzen und danach zu den Zwiebeln geben. Den Bratensud mit Wasser ablöschen und ebenfalls dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kartoffelbrei servieren.

Blitzrotegrütze

Zutaten für vier Personen:

ca. 500 g gefrorene Beeren, Kartoffelstärke, Zucker

Zubereitung:

Die Hälfte der gefrorenen Beeren aufkochen, Zuckern. Stärke anrühren und dazugeben. Noch einmal aufwallen lassen, vom Herd nehmen. Die gefrorenen Beeren dazugeben, umrühren, bis alle Beeren aufgetaut sind, evtl. nachzuckern und servieren.

Dazu Zabaione oder Vanillecreme

Grundrezept Vanillecreme

Zutaten:

1/2 Liter Milch

1 Vanilleschote(n)

5 Eigelb

100 g Zucker

Zubereitung:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Milch aufkochen. Die Vanilleschote mitkochen. Eigelb mit Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Die kochende Milch langsam in die Eigelbcrème rühren. Alles zurück in den Topf gießen, auf kleiner Flamme, unter ständigem Schlagen, einmal aufwallen lassen.

Die Vanillecrème durch ein Sieb streichen, abkühlen lassen, dabei die Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet.