

# Aioli

---

## **Zutaten** (für vier Personen):

1 Ei; 150 ml neutrales Öl; 100 ml kaltgepresstes Rapsöl; 1 Spritzer Zitronensaft; 1 Teel. Senf; Salz; 1 – 2 Zehen Knoblauch

## **Zubereitung:**

Das Ei auf den Boden eines Bechers geben, Öl darübergießen. Senf, Salz und Zitronensaft hinzufügen.

Den Stabmixer bis auf den Grund des Bechers führen, dann erst einschalten! Den Mixer langsam (!) und gleichmäßig hochziehen, fertig! Knoblauchzehe schälen. Entweder kleinschneiden und auf einem Brett zu Mus verarbeiten oder in eine Knoblauchpresse geben und zur Mayonnaise geben. Unterrühren und fertig.

# Garnelen

---

## **Zutaten** (für vier Personen):

12 Garnelen, Wildfang; Olivenöl und Salz

## **Zubereitung:**

Eine Pfanne erhitzen, Olivenöl hineingeben und sofort die Garnelen in die Pfanne geben. Salzen und je nach Größe der Garnelen zwei bis vier Minuten in der Schale braten, anschließend wenden.

Garnelen herausnehmen, zu  $\frac{3}{4}$  schälen und auf einen Teller geben, Aioli hinzufügen und servieren.

# Insalata Caprese

---

## **Zutaten** (für vier Personen):

1 Büffelmozzarella; 3 Tomaten; zwei Basilikumzweige; Olivenöl; bestes Balsamico – am besten 20 Jahre altes. Bitte keine Balsamicocreme nehmen, ist zuviel Chemie enthalten.

## **Zubereitung:**

Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, Basilikum zupfen. Eine Tomatenscheibe auf einen Teller legen, darüber eine Mozzarellascheibe und ein kleines Basilikumblatt. Wieder eine Tomatenscheibe und Mozzarella mit Basilikum auf den Teller legen. Ist er ganz belegt, Salz und Pfeffer darübergeben. Bestes Olivenöl daraufgießen und Balsamico darüber träufeln.

# Ravioli mit Parmesanfüllung

---

Rezept von Frantz de Rontzier, \*1538 in Nancy, gest. 1615 in Misburg/Hannover; Fürstl. Braunschweig. bestallter Mundkoch, beschreibt das Rezept so:

*Man nimmt den Parmesankäse klein gerieben, tut frische Butter samt ein paar Eidotter darein und macht Raviolen davon.*

Zeitgemäße Beschreibung:

## **Zutaten** (für vier Personen):

**Nudelteig:** 300 g Hartweizengrieß; 150 g Wasser (40 –50 ° warm); 4 g Salz –

alternativ (mit Ei): 300 g Weißmehl; 5 Essl. Lauwarmes Wasser; 1 Tl Salz; 2 Eier; 2 Essl. Olivenöl; 50 g Butter

**Füllung:** 100 g geriebenen Parmesan; 50 g Butter; 4 Eigelb; 1 Eiweiß

## **Zubereitung:**

Den Hartweizengrieß kreisförmig auf den Tisch geben, in der Mitte eine Vertiefung machen und salzen. Langsam das Wasser dazugeben, dabei von außen den Grieß nach innen arbeiten. Den Teigansatz mit beiden Händen

kneten, dabei den Teig immer wieder leicht ziehen, bis er glatt und geschmeidig ist.

Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.

Den Nudelteig ausrollen und mit einem Glas ausstechen.

### **Füllung:**

Parmesan, Butter und Eigelb miteinander vermischen. Evtl. noch Kräuter der Saison oder des pers. Geschmacks zugeben. Von der Mischung ca. einen kleinen Löffel voll auf den ausgestochenen Teig legen (die Menge hängt vom Durchmesser des Teigausstichs ab). Den Teigrand mit Eiweiß bestreichen und aufeinanderklappen. Die Ränder zudrücken. In Salzwasser geben und ca. 5 Min. ziehen lassen.

## Rinfresco

---

### **Zutaten** (für vier Personen):

Pfefferminzsirup; Weißwein (vorzugsweise trockener Riesling); Wasser – alles kalt aus dem Kühlschrank

### **Zubereitung:**

Zwei Teile Sirup, acht Teile Wein und 10 Teile Wasser mixen und in ein Glas geben. Eventuell mit Zitronenmelisse garnieren, vielleicht noch ein oder zwei Eiswürfel hinzufügen und servieren.

# Rote Bete aus dem Ofen

---

## **Zutaten** (für vier Personen):

Ca. 3 Rote Bete; 3 Zweige Thymian; 3 Salbeiblätter; 1 Knoblauchzehe; Olivenöl; Salz, Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die Rote Bete unter fließendem Wasser enthäuten/schälen. Anschließend in mundgefällige Stücke schneiden und auf Alufolie geben. Zwischen die Schnittstellen Thymian und Salbei geben, ebenso den Knoblauch. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen und mit Olivenöl überträufeln.

Die Alufolie oben verschließen und in einen auf 170 Grad vorgeheizten Ofen geben. Je nach Größe der Rote Bete für ca. 45 – 60 Minuten im Ofen lassen. Entweder in der aufgeklappten Alufolie servieren oder herausnehmen und auf einem Teller drapieren.

# Té di menta con Pepe di Sichuan

---

## **Zutaten** (für vier Personen):

¾ l Wasser; 1 Tl. Getrocknete Minzblätter; 1 Tl. Sichuanpfeffer; 20 g Zucker; je ½ unbehandelte Orange und Zitrone, in dünne Scheiben geschnitten; ½ Bund frische Minze

## **Zubereitung:**

Wasser zum Kochen bringen, die Minzblätter damit überbrühen und ca. vier Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

- Sichuanpfeffer ohne Fett in einer Pfanne oder einem Topf anrösten, bis die Aromen frei werden. In einem Mörser mindestens groß zermahlen

Den Zucker mit zwei Esslöffel Wasser zu einem hellen Karamell kochen, anschließend die Orangen- und Zitronenscheiben hinzugeben, kurz glasieren und mit dem Minztee ablöschen.

Einmal aufkochen lassen, Pfeffer zufügen und in ein verschließbares, sauberes Gefäß füllen.

Drei Zweige Minze waschen, zum Tee geben, abkühlen lassen und das Glas verschließen. Über Nacht kühlen.

Die restlichen Minzblätter zupfen, portionsweise in eisgekühlte Gläser geben und mit dem kalten Minztee aufgießen, sofort servieren.

# Tomaten auf Tomatenspiegel an Basilikumöl

---

## **Zutaten** (für vier Personen):

8 - 12 Cocktailtomaten; 4 normale Tomaten; Basilikum; Pfeffer, Salz; Balsamico;  
100 ml Basilikumöl

## **Zubereitung:**

Die Cocktailtomaten kurz einritzen und für ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausholen und unter kaltes Wasser halten. Anschließend Tomaten enthäuten, beiseite stellen.

### Tomatenspiegel:

Die normalen Tomaten ebenfalls enthäuten und das Innere entfernen. Entweder sehr klein schneiden oder mit dem Stabmixer pürieren. Kurz ankochen, damit Flüssigkeit entweichen kann. Kleingeschnittenes Basilikum dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen. Etwas Balsamico dazugeben und noch einmal pürieren, anschließend beiseite stellen.

Basilikumöl: Ein kleines Bund Basilikum kleinschneiden. Ca. 100 ml feinstes Olivenöl mit dem Basilikum in einen schmalen Becher geben und ordentlich pürieren.

Zum Anrichten einen Fleck Tomatenbrei in die Mitte geben, Tomaten darauf setzen und das Basilikumöl um den Brei herum gießen.