

# Bruschetta

---

Dieses Gericht gibt es in unzähligen Variationen, je nach persönlichem Geschmack! Wir konzentrieren uns heute auf die klassische Variante. Dabei werden pro Person 2, max. 3 Scheiben Weißbrot (Stangenbaguette) gerechnet.

## Zutaten: (für 10 Personen)

10 Tomaten

5 Zehen Knoblauch – je nach persönlichem Geschmack können mehr oder weniger genommen werden

Ca. 10 Essl. Balsamico (bitte immer wieder abschmecken!)

10 bis 15 Essl. Olivenöl

Salz, Pfeffer

Frische Kräuter aus dem Garten oder vom Balkon. Heute nehmen wir 3 Zweige Estragon, 6 Stängel Oregano und glatte Petersilie

## Zubereitung:

Die Tomaten sehr klein und fein schneiden! Die Kräuter ebenfalls sehr klein hacken. Aus Balsamico und Öl eine homogene Mischung machen, über die Tomaten und die Kräuter gießen. Den Knoblauch entweder sehr klein hacken oder – so machen wir es heute – pressen und dazugeben. Gut mischen und nochmals abschmecken.

Das Weißbrot in Scheiben schneiden, ca. 1,5 cm dick. Entweder das Weißbrot rösten und dann die Mischung dazugeben (kalte Variante) oder auf angeröstetem Weißbrot bei 250 Grad für 10 bis 15 Minuten in den Backofen schieben (warme Variante)

# Orata mit gebratenen Tomatenscheiben

---

Dieser Fisch ist eine Goldbrasse (*Sparus aurata*) und hat seinen Namen von einem goldfarbenen Sichelband auf der Stirn - zwischen den Augen und einem Fleck auf den Wangen. Er ist bekannt unter Dorade, Dorade Royal und Dorada. Seit der Antike wird dieser Fisch geschätzt, früher als Wildfang, heute aus Aquakulturen.

## Zutaten: (Pro Person)

1 Fisch

1 bis 2 Tomaten

1 Rosmarinzweig, 1 Salbeiblatt, ½ Knoblauchzehe, 1 Zweig Pfefferkraut (Bohnenkraut, Oregano), für die Tomaten Basilikumblätter

Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

Den Fisch schuppen und ausnehmen. Dazu einen Schnitt an der Bauchseite von der Afteröffnung bis zu den Kiemen durchführen, die Eingeweide herausnehmen, die Vene unter der Mittelgräte mehrfach anritzen und den Fisch ausspülen und trockentupfen.

Den Fisch innen und außen salzen, die Kräuter und den Knoblauch in den Bauch geben. Entweder in Öl in der Pfanne braten (jede Seite ca. 3 bis 5 Minuten) oder auf den Grill legen bei ähnlicher Garzeit. Der Fisch ist fertig, wenn entweder die Bäckchen – hinter den Augen – gar sind oder wenn sich die Rückenflosse problemlos ziehen lässt. Eine geschlossene Pfanne verkürzt die Garzeit!

Die Tomaten waschen, in etwas gröbere Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in reichlich Öl von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Mit Basilikum belegen und servieren.

Zu diesem Gericht servieren wir heute aromatisierte Spaghetti.

# Pavlova mit Vanillemousse und Weintrauben

---

**Pavlova** (manchmal auf Deutsch auch **Pawlova** geschrieben) ist eine mit Sahne und Früchten gefüllte Torte aus einer Baisermasse, die sowohl in Australien als auch in Neuseeland als ein Nationalgericht angesehen wird. Beide Länder beanspruchen die Erfindung der Süßspeise für sich. Fest steht, dass die Torte nach der russischen Ballerina Anna Pawlowa benannt wurde, die Ende der 1920er Jahre in beiden Ländern Gastauftritte hatte.

Das Besondere des Baiserteigs bei Pavlova ist, dass nur die äußere Hülle hart wird, während das Innere weich bleibt, was durch die Zugabe von etwas Essig oder Zitronensaft sowie von Speisestärke bei der Zubereitung des Teigs erreicht wird. Nach dem Backen wird die Baisertorte aufgeschnitten und mit Schlagsahne und Früchten gefüllt sowie dekoriert.

## **Zutaten:** (für 10 Personen)

10 Eier  
Ca. 500 gr Puderzucker – immer wieder abschmecken!!!!  
1/3 l Milch  
700 ml Sahne  
2 Vanilleschoten  
Ca. 10 Essl. Puderzucker – immer wieder abschmecken!!!!  
10 Blatt Gelatine  
Ein gutes Pfund Weintrauben

## **Zubereitung:**

**Pavlova** – Die Eier trennen und nur das Eiweiß verwenden. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Eiweiß in einer großen (!), sauberen (sonst lässt sich das Eiweiß nicht steifschlagen) Schüssel langsam anschlagen. Nachdem es schaumig wird, höher schlagen. Wird die Masse steif, nach und nach Zucker daruntergeben und weiterschlagen. Die Masse muss dick und glänzend sein. TIPP: Soll die Masse innen weich sein, Zitronensaft oder Essig zugeben.

Nun auf einem Backblech, unterlegt mit Backpapier mit der Außenseite eines Löffels (mit warmen Wasser anfeuchten), einem Auskratzer, Küchenschaber kreisrund verteilen und einen Rand hochziehen. Der Rand muss nicht glatt sein, man kann gern die Zugansätze sehen, dadurch wird der Rand dekorativer und stabiler.

Ca. 40 Minuten hell und kross backen.

**Vanillemousse** – Die Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso die ausgekratzten Schoten. Die Milch kurz aufkochen und erkalten lassen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker festschlagen und zur Milch dazugeben – die Milch darf keinesfalls zu heiß sein, sonst gerinnt das Eigelb. Die eingeweichten Gelatineblätter dazugeben, Sahne schlagen und unterheben. Im Kühlschrank für 2 Stunden kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Weintrauben halbieren und entkernen.

Die Masse in die Pavlova geben und oben mit den Weintrauben verzieren.