

Zucchini-Carpaccio

Zutaten(für 8 Personen):

4 Zucchini
2 Zitronen
1 Bund glatte Petersilie
Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)
Spitzenolivenöl

Zubereitung:

Zucchini mit dem Sparschäler in feine Scheiben (der Länge nach) schneiden, gut salzen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen (währenddessen vielleicht mal wenden).

Darauf kommt dann der Zitronensaft frisch gepresst (oder Limette, falls vorhanden) und sehr gutes Olivenöl (Menge nach Geschmack), frisch gemahlener Pfeffer und frische, in kleine Blättchen gezupfte Petersilie.

Holunder - Kasseler mit Esskastanien und Pflaumen

Zutaten für 8 Portionen:

1,2 kg Kasseler
4 Wacholderbeeren
Salz und Pfeffer
250 g Schalotte(n)
Fett, zum Anbraten
250 ml Saft (Holundersaft)
250 ml Brühe
200 g Kastanien (ganz & vorgegart)
100 g Backpflaumen

Kasseler abspülen und trocken tupfen. Wacholderbeeren zerdrücken und den Kasseler mit Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer einreiben. Schalotten schälen, halbieren oder achteln. In einem Bräter Fett erhitzen und die Schalotten anbraten. Kasseler zugeben und mit Holundersaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten schmoren lassen, dabei einmal wenden. Etwa 20 Minuten vor Ende die Pflaumen und Kastanien zugeben und mitschmoren.

Quarkauflauf mit Obst

Zutaten(für 8 Personen):

1 kg Äpfel, Kirschen oder Obst nach Wahl

Saft von 2 Zitronen

200 g Zucker

1 kg Quark

6 Eigelb

120 g Speisestärke

12 g Backpulver

6 Eiweiß

Zubereitung:

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden (Kirschen entsteinen). Früchte mit Zitronensaft und etwas Zucker mischen, durchziehen lassen.

Quark durch ein Sieb streichen. Den restlichen Zucker hinzufügen. Ebenso die Speisestärke und das Backpulver über den Quark sieben. Gut vermischen und die Früchte darunterheben.

Eiweiß steif schlagen und darunterheben. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben und im Ofen bei ca. 175 Grad für 50 – 60 Minuten backen.