

Vorspeise
Papaya Carpaccio

Hauptspeise
Krustenbraten mit Erbsenpüree

Dessert
Erdbeer-Schichtspeise im Glas

Papaya Carpaccio mit Parmaschinken und Kräuteröl

Zutaten für 4 Personen:

Für das Kräuteröl:

3 Stängel glatte Petersilie
5 Stängel Basilikum
8 EL Olivenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für das Papaya Carpaccio:

1 reife Papaya
2 EL Pinienkerne
50 g Greyerzer (Käse)
80 g Parmaschinken

Zubereitung:

1. Den Rucola Salat waschen und gut abtropfen lassen.
2. Die Erdbeeren waschen, säubern und halbieren.
3. Die Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, aber aufpassen, da sie sehr schnell verbrennen.
4. Anschließend auf kleinen Tellern anrichten. Zuerst den Salat auf den Teller geben, anschließend die halbierten Erdbeeren dazugeben.
5. Einige Sonnenblumenkerne und den Parmesan darüber geben.
6. Zum Schluss das Öl oder den Essig hinzufügen und schon ist die Vorspeise fertig.
Dazu schmeckt Ciabattabrot oder Baguette.

Krustenbraten mit Erbsenpüree

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Schweinebraten mit
Schwarte (ohne Knochen)
500 ml Brühe
400 g Zwiebeln

1 Bund Majoran
1 TL Butterschmalz
1 EL Honig
450 g Erbsen

150 ml Gemüsebrühe
2 EL Crème fraîche

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Krustenbraten

1. Die Schwarte rautenförmig einschneiden und den Braten mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Dann das Fleisch in einem Bräter im heißen Butterschmalz kräftig anbraten. Die Hälfte des Majorans und die Brühe hinzugeben. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober/ Unterhitze oder bei 190 Grad Umluft braten.
2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und mit ca. einem 1/4 Liter Wasser zum Fleisch geben und 50 Minuten weiterbraten. Nach Ablauf der Zeit etwas Bratensud mit dem Honig verrühren, das Fleisch damit bestreichen und 10 Minuten kross braten.

Erbsenpüree

3. Erbsen in der Brühe 5 Minuten kochen, anschließend mit einem Stabmixer pürieren.
4. Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Fleisch vor dem Anschneiden noch 15 Minuten ruhen lassen. Den gegarten Majoran herausnehmen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Zwiebelsud und dem frischen Majoran anrichten. Dazu das Erbsenpüree servieren. Besonders gut schmecken kleine Kartoffelwürfelchen dazu.und 10 Minuten kross braten.

Vorspeise
Papaya Carpaccio

Hauptspeise
Krustenbraten mit Erbsenpüree

Dessert
Erdbeer-Schichtspeise im Glas

Erdbeer-Schichtspeise im Glas

Zutaten für 4 Personen:

Für die Bröselboden:

50 g Löffelbiskuits
25 g Butter
1 ½ EL Milch
300 g Erdbeeren

Für die Creme:

1 Limette
120 g Frischkäse
150 g Magerquark
40 g Zucker

60 g Schlagsahne

Zubereitung:

Bröselboden

1. Die Biskuits fein zerbröseln. Butter und Milch erhitzen bis die Butter geschmolzen ist.
2. Buttermischung und Brösel mischen, auf die Gläser verteilen und etwas andrücken.
3. Erdbeeren abspülen, putzen und vierteln. Einige Erdbeeren zur Dekoration aufbewahren, den Rest auf den Boden geben.
4. Die Gläser kaltstellen.

Creme

1. Die Limette heiß abspülen, trocknen, dann die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Frischkäse, Quark, 30 g Zucker, Limettensaft und 1 kleinen TL Limettenschale verrühren.
3. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme rühren.
4. Creme auf die Erdbeeren geben und glatt streichen.
5. Restliche Erdbeeren mit dem restlichen Zucker pürieren. Das entstandene Püree auf die Creme geben und bis zum Servieren kaltstellen.