

Vorspeise



Alexander Schwindt

Ziegenkäse im Speckmantel auf einem Rucola-Bett mit gebackenem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse

- 2 Ziegenkäsetaler á 40g
- 4 Scheiben Speck
- 1 El Honig
- Thymian
- Schwarzer Pfeffer
- Grobes Meersalz

Zunächst legt Ihr zwei Streifen Speck über Kreuz. Der Käse wird nun in die Mitte gelegt und mit einem Klecks Honig, Thymian, ein paar Flocken Salz und einer Priesse schwarzem Pfeffer gewürzt.

Anschließend verschließt Ihr den Ziegenkäse mit Hilfe des Bacons zu einem Päckchen. Bei 180°C ca. 8 Min in den Ofen schieben.

Für das Rucola-Bett

- 200g Rucola
- 200g Erdbeere
- Basilikum
- 5 El weißer Balsamico
- 2 El Honig
- 8 El Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Die flüssigen Zutaten zu einer Vinaigrette anrühren.

Basilikum Rucola und Erdbeeren mit der Vinaigrette vermengen und anrichten.

Für den gebackenen Spargel

- 4 Stangen Spargel
- 1 Pck Blätterteig
- 1 Eigelb

Den Spargel waschen, putzen und das untere Drittel mit einem Sparschäler schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Blätterteig etwas ausrollen und in Streifen schneiden. Die beiden Eigelbe leicht verquirlen. Den Blätterteig spiralförmig um den Spargel wickeln. Dabei die Spargelspitze aussparen. So mit allen Spargelstangen verfahren. Den umwickelten Spargel auf das Backblech legen, mit Eigelb bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel für ca. 10 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

Küchengeräte

Ofen, Schneebeesen, Messer, Pinsel, Schüssel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hauptspeise



Alexander Schwindt

Gemüse-(Fleisch)pflanzerl mit mediterranem Zartweizen, Pesto und Ofentomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Gemüse-Pflanzerl

- 125 g Zucchini
- 125 g Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Ei
- 20 g Grana Padano
- 100 g Feta
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 3 Semmelbrösel
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zucchini und Karotte waschen, trockentupfen, von Enden befreien, raspeln und mit Salz in einer Schüssel mischen. Beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Grana Padano reiben. Gemüseraspel, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Mehl, Semmelbrösel, Grana Padano, Paprikapulver, Zucker und Ei gut mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen Pflanzerl mit Feta in der Mitte formen und in Semmelbrösel wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzerl von jeder Seite in 3-4 Minuten goldbraun braten

Für die Gemüse-Fleischpflanzerl

- 200 Hackfleisch
- Kein Grana Padano und Mehl

Gleiches Vorgehen wie für die Gemüsepflanzerl, jedoch kein Mehl und Grana Padano nötig. Nur jeweils 50g Karotte und Zucchini und dafür 200g gemischtes Hackfleisch hinzufügen.

Für den Zartweizen

- 125 g Zartweizen, Sonnenweizen (Ebly)
- ½ Zucchini
- ½ Fenchel
- 1 Stangensellerie
- ½ gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoncini
- 5 schwarze Oliven
- 50 g Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- 100 ml Gemüsefond
- 200 ml gehackte Tomaten
- 200 ml passierte Tomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 20 g Basilikum
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Oregano
- 2 Lorbeerblätter

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Fenchel und Sellerie putzen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Peperoncini der Länge nach aufschneiden und auch fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und alles darin glasig dünsten. Zucchini schälen, von Enden befreien und mit der Paprika in feine Würfel schneiden. Paprika und Zucchini zum restlichen Gemüse geben und mitdünsten.

Nebenbei den Zartweizen nach Beschreibung in Salzwasser kochen.

Das angebratene Gemüse mit Fond und gehackten Tomaten aufgießen und köcheln lassen. Lorbeerblätter abzapfen. Thymian, Rosmarin, Oregano und die Hälfte des Basilikums abrausen, trockenwedeln. Kräuter und Lorbeerblätter dazu geben. Den gegarten Zartweizen dazugeben. Alles mit zerkleinerten Oliven, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten Parmesan reiben und dazugeben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikum abrausen, trockenwedeln und das Gemüse mit Kernen und Basilikum garnieren.

1 TL Paprikapulver
1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer

Für das Pesto

1 Knoblauchzehe
20 g Parmesan
10 g Pinienkerne
50 ml Olivenöl
30 g Basilikum
Salz
Schwarzer Pfeffer

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum, Öl, Knoblauch, Parmesan und Pinienkerne in einen Mixer und mit Salz und Pfeffer würzen

Für die Tomaten

300 g Cherry-Tomaten
(noch an der Rispe)
1 Knoblauchzehe
1 EL Honig
3 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian
Grobes Meersalz

Tomaten mit Stiel und Grün waschen, trockentupfen und auf ein Blech legen. Jede Tomate einstechen. Knoblauch abziehen und hacken und mit Öl und Honig verrühren. Die Mischung auf den Tomaten verteilen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazulegen. Tomaten mit Salz bestreuen und im Ofen (Mitte) bei 200 Umluft (ohne Vorheizen) in 10-15 Minuten fertig garen.

Küchengeräte

Ofen, Herd, Schüssel, Küchenreibe, Messer, 2 Pfannen, Topf, Sparschäler, Mixer/Stabmixer/Mörser o.Ä.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dessert



Alexander Schwindt

Erdbeer-Butterkeks-Glas

Zutaten für 4-6 Personen

- Für die Quarkmasse** Für die Creme Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren, dann den restlichen Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Jetzt die Quark-Sahne-Creme in einen Spritzbeutel geben. Mit einer Schere den Spritzbeutel aufschneiden und die Creme die Gläser geben. Mit einem Teelöffel glattstreichen. Restliches Erdbeerpüree auf der Quarkmasse verteilen und ebenfalls vorsichtig glattstreichen. Die Dessertgläser mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank lagern, bevor sie serviert werden.
- 70g Zucker
 - 200g Sahne
 - 250 g Magerquark
 - 1 Pck Vanillezucker
- Für das Erdbeerpüree** Die Erdbeeren waschen und putzen. 100g der Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und beiseitestellen. Die Hälfte des Erdbeerpürees auf dem Butterkeksboden verteilen. Für die Erdbeerdeko die restlichen 200g Erdbeeren in Scheiben schneiden oder halbieren. Am Glasrand entlang die Erdbeerscheiben aufstellen, sodass sie von außen gut sichtbar sind.
- 300g Erdbeeren
- Für den Butterkeksboden** Die Butterkekse fein zerkrümeln und Butter im Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Beides miteinander vermischen. Boden der Dessertgläser zunächst mit den zerbröselten Butterkeksen bedecken und diese leicht andrücken.
- 80g Butterkekse
 - 50g Butter
- Küchengeräte** Handmixer/Schneebeesen, Kühlschrank, Stabmixer, Topf, Messer, Gläser zum Anrichten
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.