

GRÜNER SPARGEL MIT ALTEM BROT „NEUER KNUSPER“, ZUCCHINI, KÜRBISKERNEN, KERNÖL UND SCHNITTLAUCHBLÜTEN

FÜR 2 PERSONEN

- 500 g grüner Spargel
- 8 EL Olivenöl
- 2 Semmeln vom Vortag, in 4 Teile zerrissen
- 2 Zucchini, der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 100 g Kürbiskerne
- ⅓ l Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten, oder Schnittlauchblüten aus dem eigenen Garten

ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den grünen Spargel mit 2 EL Olivenöl einreiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Für 20 Minuten ins Rohr schieben. Nach 10 Minuten die Semmeln dazugeben, damit sie knusprig werden.

Eine Pfanne heiß werden lassen, 4 EL Olivenöl hineingeben und darin die Zucchinis Scheiben auf beiden Seiten braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Pfanne noch nicht vom Herd nehmen, sondern die Kürbiskerne mit 2 EL Olivenöl zum Rösten hineingeben. Wenn sie aufgehen, aus der Pfanne geben.

5 Minuten vor Ende der Garzeit die Zucchini mit ins Rohr geben, damit sie nochmals warm werden.

Das Gemüse aus dem Rohr nehmen, Kürbiskernöl darüber gießen und die Kürbiskerne darauf verstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit klein geschnittenem Schnittlauch oder den Schnittlauchblüten dekorieren – Mahlzeit!

TIPP *Die perfekten Begleiter für dieses Gericht sind die Sauce hollandaise mit Kürbiskernöl (siehe Seite 145) und ein Glaserl Muskateller.*



SCHWEINEFILET MIT DÖRRZWETSCHKEN GEFÜLLT UND GEBRATENER ZUCCHINI UND MELANZANI

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Schweinefilets, von Sehnen und Fett befreit, Kopf und Spitze weggeschnitten
- 20 Dörrzwetschken
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 2 Zucchini, der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Melanzani, der Länge nach geviertelt

ZUBEREITUNG

Die Schweinefilets auf ein Brett legen, der Länge nach in der Mitte des Fleisches mit einem langen, dünnen und spitzen Messer durchstechen, das Fleisch umdrehen und auch von der anderen Seite durchstechen, damit man auch ganz durch kommt. Jetzt mit dem Zeigefinger auf beiden Seiten die Dörrzwetschken hineinstopfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Backrohr auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer heißen Pfanne in 3 EL Olivenöl die Schweinefilets auf beiden Seiten gut anbraten und mit der Pfanne für 20 Minuten ins Rohr geben. Herausnehmen und 10 Minuten rasten lassen.

Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und heiß werden lassen. Die Butter hineingeben und die Filets darin nachbraten. In einer zweiten Pfanne in 3 EL Olivenöl Zucchini und Melanzani anbraten, diese mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Filets servieren.



GEEISTER DÄNISCHER BUTTERKEKS- SCHMARRN

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Vanilleeis
- 1 TL Vanillezucker
- 3 EL Honig
- 320 g dänische Butterkekse, gerieben
- 100 g Kristallzucker
- 100 g Mandeln, geschält und geröstet
- 6 Amarettini, zerbrochen
- 1 Tafel Schokolade, mind. 60 Prozent Kakaoanteil

ZUBEREITUNG

In einer Küchenmaschine das Eis mit Vanillezucker, Honig und den Butterkeksebröseln verrühren. In ein Gefäß geben und 2 Stunden einfrieren.

Für den Mandelkrokant Zucker in einem Topf karamellisieren und mit einem Kochlöffel die Mandeln einrühren. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit einer Moulinette zerkleinern.

Die Masse aus dem Eisfach nehmen und mit 2 Gabeln zerreißen. Mit Mandelkrokant, den zerbrochenen Amarettini und der Schokolade bestreut genießen. Vorsicht Suchtgefahr!

