

# Gartengurke

## und Physalis mit Wacholder

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Tomatenkerngehäuse  
von 6 Tomaten  
1 Tasse Physalis, halbiert  
1 Gurke  
2 EL Crème fraîche  
Gurkenessig  
Salz  
200 ml Gurkensaft  
100 ml Ginger Ale  
1–2 Wacholderbeeren  
1 TL Lecithin  
Gartenkräuter oder  
Basilikumkresse

Die Gurke schälen, in feine Streifen schneiden mit Crème fraîche, Gurkenessig und Salz marinieren. Mit den Tomaten und Physalis anrichten.

Zuletzt Gurkensaft, Ginger Ale, Wacholderbeeren und Lecithin mixen, kurz stehen lassen und den Schaum abschöpfen und zum Anrichten verwenden. Mit Gartenkräutern oder Basilikumkresse garnieren.



# Mangold-Ravioli

mit Ricotta und geschmorten Mini-Auberginen

## ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

### Für den Nudelteig:

250 g Nudeln Grieß oder  
griffiges Mehl  
4 Eier  
4 Eidotter  
Olivenöl

Nudeln Grieß, Eier und Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten.

Für die Fülle alle Zutaten verrühren und abschmecken. Danach den Teig dünn ausrollen, die Fülle daraufgeben und Ravioli ausstechen, gut andrücken! In Salzwasser kochen und in etwas Butter schwenken.

### Für die Fülle:

2 EL Brotroutons  
100 g Mangold, blanchiert  
2 EL braune Butter  
50 g Ricotta

Den Weißwein reduzieren lassen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Ricotta und Butter dazugeben, mixen und passieren. Mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Aufschäumen.

Die Auberginen schälen und in Olivenöl mit den Aromaten konfieren. Mit Mangoldblättern garnieren.

### Für den Ricottaschaum:

100 ml Weißwein  
200 ml Geflügelfond  
100 g Ricotta  
50 g Butter  
Cayennepfeffer  
Salz, Pfeffer

### Für die Auberginen:

8 Mini-Auberginen  
100 ml Olivenöl  
Thymian  
Knoblauch  
Salz  
Mangoldblätter zum Garnieren



# Waldbeerenconsommé

## mit Waldmeister und Sauerrahmeis

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

#### Für die Consommé:

200 g Himbeeren  
200 g Heidelbeeren  
200 g Brombeeren  
150 g Kristallzucker  
Saft von 1 Zitrone  
1 Stange Zitronengras  
2 TL Waldmeister  
3 g Xanthan (natürliches  
Verdickungs- und  
Geliermittel, Bio-Shop)

#### Für das Eis:

500 ml Sauerrahm  
6 Eidotter  
1 Blatt Gelatine  
120 g Zucker  
50 g Glukose

Den Großteil der Beeren mixen (einige zum Anrichten aufbewahren), mit Zitronensaft, Zucker und Zitronengras versetzen und in ein Etamintuch (Seihtuch) geben. Über Nacht an einem kühlen Ort abhängen lassen und den Saft auffangen, mit Xanthan abbinden und den Waldmeister dazugeben.

Die Eier mit dem Zucker über einem Wasserbad bis zur Rose aufschlagen und wieder kalt schlagen. Gelatine im kalten Wasser einweichen und mit Glukose bei niedriger Temperatur flüssig machen. Danach unter die Ei-Masse geben, Sauerrahm beigeben und in Pacojet-Becher füllen. Einfrieren und nach 24 Stunden pacossieren oder die Masse in eine Eismaschine geben.

Consommé mit ganzen Beeren und Eis anrichten.

