

Tomatensuppe

mit Junglauch und feinem Sonnenblumenöl

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Für die Suppe:	
8 reife, mittelgroße Fleischtomaten	Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl farblos anschwitzen, die Tomaten ebenfalls in Würfel schneiden und zusammen mit den Zwiebeln schmorren.
2 Zwiebeln	
2 EL Basilikum, geschnitten	Tomatenmark, Knoblauch und Zucker dazu geben, mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Mixen und passieren, mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter und Crème fraîche aufmontieren.
1 EL Knoblauch	
1 EL Zucker	
100 ml Weißwein	
20 ml Aceto Balsamico	
400 ml Gemüsefond	Den Lauch blanchieren und in die Suppe geben, Sonnenblumenöl darübergeben.
60 g Crème fraîche	
50 g Butter	
2 EL Tomatenmark	
4 Stangen Junglauch, fein geschnitten	
4 EL Sonnenblumenöl	
Salz, Pfeffer	
Öl zum Braten	



Gebackener Karfiol

mit Vogerlsalat und Frisée

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

- Für den Karfiol:** 16 kleine Karfiolröschen
Salz
1 Zitrone
- Für die Panade:** 3 Eier
100 g Mehl
150 g Panko Flakes (japanisches Paniermehl)
Salz, Pfeffer
Butterschmalz
- Für den Salat:** 1 Frisée
200 g Vogerlsalat
2 EL Walnussöl
1 EL Marillen-Essig
1TL Zucker
Salz, Pfeffer
8 Zitronenfilets
- Den Karfiol in Salzwasser bissfest blanchieren, herausnehmen und mit Zitronensaft marinieren.
- Den Karfiol würzen, panieren und in heißem Butterschmalz goldgelb herausbacken.
- Den Salat waschen und mit Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren und dekorativ zwischen den gebackenen Karfiol geben. Mit Zitronenfilets garnieren.



Schwarzbeergelee

mit Nussbrotchips, Pinocchio Leaves
und Fourme d' Ambert

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Für das Schwarzbeergelee:

100 g Schwarzbeerpüree
2 Blatt Gelatine
50 g Obers
25 g Zucker
100 g Fourme d' Ambert
5 ml Süßwein
Pinocchio Leaves
frische Schwarzbeeren
Nussbrotchips

Obers und Zucker erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Schwarzbeerpüree unterrühren und auf einem Blech 7 mm hoch aufgießen.

Fourme d' Ambert in Stücke brechen und mit dem Süßwein beträufeln. Mit Pinocchio Leaves, frischen Schwarzbeeren und Nussbrotchips garnieren.

