

MELANZANISALAT

MIT CURCUMA UND SCHAFSKÄSE

1 Zwiebel schälen, in 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Paprika, Zucchini und Melanzani waschen, ebenfalls in gleich große Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin farblos anschwitzen, Paprika und Melanzani begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Das Gemüse soll leicht goldbraun sein. Anschließend von der Flamme nehmen, in eine Schüssel füllen, mit Kreuzkümmel, Reisessig und Curcuma abschmecken.

3 Korianderblätter abzupfen, zum Salat geben. Schafkäse in Würfeln schneiden und mit dem Melanzanisalat dekorativ anrichten.



ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

1 kleine Melanzani, 1 kleine Zucchini
 ½ Stk. Zwiebel
 1 Stk. roter Paprika
 Olivenöl zum Braten
 Kreuzkümmel gemahlen,
 Curcuma (im Asia-Shop erhältlich)
 Reisessig
 Bad Ischler Kristallsalz
 Pfeffer aus der Mühle

200 g Fetakäse
 1 kleiner Bund Koriander

DAUER 30 M



PAELLA À LA WILLMANN

1 Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Paprika und Zucchini waschen, in 5 Millimeter große Würfel schneiden. Die Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

2 Die Hühnerbrust in fingerdicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 In einer geräumigen Pfanne etwas Butter aufschäumen, den Zwiebel darin farblos anschwitzen, den Reis begeben, kurz durchrösten, mit Weißwein ablöschen und mit Wasser aufgießen (ca. 1/2 Liter Wasser). Den Safran begeben und mit Salz würzen. Aufkochen und anschließend bei kleinster Flamme zugedeckt 20 Minuten dünsten lassen.

4 In einer weiteren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Hühnerbruststreifen darin braten, kurz bevor die Hühnerstücke durchgebraten sind, die Zucchini- und Paprikawürfeln begeben, scharf anbraten und danach würzen.

5 Kalamari, falls nicht geputzt, putzen, waschen, schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch scharf anbraten. Mit Salz würzen.

6 Zwei Minuten bevor der Reis fertig ist, die Hühnerstücke, das Gemüse, die Tomatenwürfeln, Shrimps und Miesmuscheln begeben und gut durchrühren. Danach fertig dünsten. Nochmals abschmecken und mit frisch geschnittenem Parmesan servieren.

TIPP Der Vorteil bei dieser Version ist, dass das Hühnerfleisch am Punkt gegart und das Gemüse bissfest ist.

Sie können dieses Gericht mit gebratenen Fischstücken oder Garnelen ergänzen.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

300 g Langkornreis
2 Briefchen Safran
1 EL Butter
1 kleine Zwiebel
½ Zucchini
½ roter Paprika
2 Stk. reife Tomaten
1 Schuss Weißwein
2 EL Olivenöl
200 g Hühnerbrust, ohne
Haut und Knochen
100 g Shrimps
200 g Kalamari, geputzt
100 g Miesmuscheln,
ausgelöst bzw. gekocht
1 Hand voll frisch geschnittener
Parmesan
Bad Ischler Kristallsalz

DAUER 30 M



GEBACKENE APFELSPALTEN MIT ORANGEN-PREISELBEER- SABAYON

1 Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Danach in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft, Zucker und Zimt marinieren.

2 Für den Backteig das Eiklar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Die Eidotter mit Weißwein, Öl, Vanillezucker und der fein geriebenen Zitronenschale verrühren. Das Mehl abwechselnd mit dem Eiklar- Schnee unter die Dottermasse rühren.

3 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Apfelspalten durch den Backteig ziehen und im Öl schwimmend beidseitig goldgelb backen. Auf ein Küchentrepp legen und abtupfen.

4 Sabayon: In einem Topf Wasser erhitzen. Die Eidotter mit dem Orangensaft, Zucker und Grand Marnier vermischen, in einen Schneekessel geben und über dem Wasserdunst dickschaumig aufschlagen.

5 Anschließend das Preiselbeerkompott unterrühren.

6 Die Apfelspalten mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Sabayon servieren.

TIPP Zitronenzeste (Schale von einer gewaschenen Zitrone) mit dem Krenreißer abreiben.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

3 – 4 Äpfel
1 Prise Zimt
1 EL Kristallzucker
Saft von ½ Zitrone
Staubzucker zum Bestauben

Weinbackteig:
1 TL Öl
2 Eier
2 Eiklar
150 g glattes Mehl
2 – 3 EL Kristallzucker
⅛ l Weißwein
1 Pkg. Vanillezucker
Zitronenzeste (fein geriebene Schale einer halben, unbehandelten Zitrone)
Öl zum Backen

Orangen-Preiselbeer-Sabayon:
ca. 3 EL Orangensaft
2 Eidotter
1 EL Staubzucker
3 EL Preiselbeerkompott
1 Schuss Grand Marnier

DAUER 60 M