



STEINPILZSALAT MIT RUCOLA



ZUTATEN FÜR 20 RÖLLCHEN

ca. 500 g Steinpilze
2 EL Butter
100 g Parmesan
1 EL Olivenöl
1 Zweig Liebstöckel

2 Hand voll Rucolasalat
Balsamico- oder Sherry-
essig, 2 EL Walnussöl
Bad Ischler Kristallsalz
Pfeffer aus der Mühle

DAUER 30 M

- 1 Den Rucolasalat waschen und von den Stielen befreien.
- 2 Steinpilze putzen und in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter mit dem Olivenöl aufschäumen, die Steinpilze darin scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Liebstöckelblätter in feine Streifen schneiden zu den Steinpilzen begeben.
- 4 Den Rucolasalat mit Balsamico- oder Sherryessig, Salz und Walnussöl marinieren.
- 5 Den Parmesan in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
- 6 In der Mitte des Tellers den Rucolasalat anrichten, Steinpilze rund um den Rucolasalat verteilen und den Parmesan auf den Rucolasalat streuen.

TIPP Beim Einkaufen darauf achten, dass die Steinpilze fest sind. Weiche Steinpilze sind meistens wurmig.

Dieser Salat kann auch mit Tomaten ergänzt werden.



GEFÜLLTE PAPRIKA MIT LAMMFLEISCH

| 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Den Thymian waschen, Blätter abzupfen und hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin farblos anschwitzen, gehackte Thymianblätter beigegeben und kurz durchrösten. Anschließend zum Faschierten geben.

| 2 Den Käse in kleine Stücke zerteilen, mit den übrigen Zutaten vermischen und abschmecken.

| 3 Backrohr auf 200° C vorheizen.

| 4 Die Paprika beim Stiel aufschneiden, Kerngehäuse entfernen und mit dem Faschierten füllen. In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Paprika anbraten und anschließend ins Backrohr geben. Einige Male wenden. Dauer: ca. 30 Minuten.

| 5 Für die Tomatensauce in einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, Tomatenmark beigegeben und durchrösten. Mit 1/2 Liter Wasser aufgießen und aufkochen. Danach mit Salz, Oregano, Pfeffer und Zucker würzen und abschmecken. Mit etwas Stärkemehl binden.

| 6 Paprika mit der Sauce servieren. Als Beilage eignen sich Petersilerdäpfel.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

Faschiertes:
600 g faschiertes Lammfleisch
1/8 l Obers
4 EL Semmelbröseln
1 Zweig frischer Thymian
1/2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
2 Ziegenkäsebällchen
1 Msp. Dijonsenf
Bad Ischler Kristallsalz
Pfeffer aus der Mühle

4 Stk. Paprika
Olivenöl
4 EL Tomatenmark
1 EL Zucker
Oregano, getrocknet
1 TL Stärkemehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

DAUER 60 M



MOHNNUDELN MIT HONIGEIS

- | 1 Die Erdäpfel waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und weich kochen. Anschließend schälen, passieren und abwiegen. Es werden 300 g benötigt.
- | 2 Die Erdäpfel mit den übrigen Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig kneten.
- | 3 Den Teig gleichmäßig in eine Rolle formen und diesen in gleich große Stücke schneiden. Danach auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche Nudeln formen.
- | 4 In kochendem Wasser ca. 8 Minuten bei kleiner Flamme kochen.
- | 5 In einer Pfanne die Butter aufschäumen. Die gekochten, heißen Nudeln darin schwenken, mit Mohn und Staubzucker bestreuen mit Honigeis (siehe Rezept) servieren.

HONIGEIS

- | 1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herausdrücken. Kaffeeobers, Honig, Vanillemark und Schote, aufkochen, von der Flamme nehmen, 1 Minute überkühlen lassen, und die Eidotter einrühren. (Die Dotter sind zur Bindung da, wenn Sie die Dotter aber in das noch kochende Kaffeeobers einrühren stocken sie sofort und sie haben eine „Eierspeis“).
- | 2 Durch ein Sieb seihen, überkühlen lassen und anschließend in der Eismaschine frieren.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

150 g Vollwertmehl
500 g mehliges Erdäpfel
30 g flüssige Butter
Vanillezucker, Zitronenschale, Salz
4 Eidotter

5 EL geriebener Mohn
3 EL Butter, Staubzucker

DAUER 30 M

ZUTATEN FÜR ¾ LITER EIS

½ l Kaffeeobers
110 g Honig
4 Eidotter
1 Stk. Vanilleschote

DAUER CA. 60 M (je nach Eismaschine)