

MENU

PIZZA-TOMATEN

LAMMKOTELETTS MIT
PETERSILIEN-ZITRONEN-
BUTTER

BROMBEER-DESSERT

BARCINO

TINTO

RESERVA

Brombeer-Dessert

4 Schalen von je 2,5 dl Inhalt
Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Beeren:

250 g Brombeeren

50 g Zucker

1 EL Zitronensaft

Vanille-Jogurt-Crème:

300 g Jogurt nature

3 EL Zucker

2 TL Vanillezucker

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

Brombeeren und geröstete
Mandelblättchen zum
Garnieren

Zubereitung

1. Brombeeren mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Beeren im Sirup auskühlen lassen.
2. Jogurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Rahm sorgfältig darunterziehen.
3. Die Hälfte der Brombeeren mit Sirup in die Schalen verteilen, Rest pürieren.
4. Pürierte Brombeeren mit 1/3 der Vanille-Jogurt-Crème mischen, über die Beeren geben.
5. Restliche Vanille-Jogurt-Crème darauf verteilen, kühl stellen und vor dem Servieren garnieren

Lammkoteletts mit Petersilien-Zitronen-Butter

Zutaten

bis 30 Min.

Für 1 Person

Koteletts:

2 Lammkoteletts (je ca. 70 g)

Bratbutter zum Braten

Salz, Pfeffer

Petersilien-Zitronen-Butter:

1 EL Butter

1/2 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL glattblättrige Petersilie, gehackt

1/4 Zitrone, abgeriebene Schale

Salz

75-80 g Spaghettini (dünne Spaghetti)

Zubereitung

1. Für die Koteletts Ofen auf 60 °C vorheizen, zwei Teller darin vorwärmen. Koteletts in der heißen Bratbutter beidseitig je ca. 2 1/2 Minuten (je nach Dicke) anbraten, auf einen der vorgewärmten Teller legen, würzen.
2. Für die Petersilien-Zitronen-Butter alle Zutaten in der Bratpfanne erwärmen, kurz andämpfen, salzen.
3. Spaghettini in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen.
4. Spaghettini auf dem zweiten vorgewärmten Teller anrichten, Koteletts daraufstellen, Petersilien-Zitronen-Butter darüberträufeln.

Pizza-Tomaten

Zutaten

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

8 grosse Tomaten (nach Belieben rote oder grüne), im oberen Teil quer halbiert

Salz, Pfeffer

200 g Schinken in Tranchen

100 g kleine Champignons, gerüstet, halbiert oder geviertelt

250 g Mozzarella, in kleine Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer

2 EL Majoranblättchen

Zubereitung

1. Tomaten-Unterteile mit der Schnittfläche nach oben auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

Mit Salz und

Pfeffer würzen.

2. Schinken, Champignons und Mozzarella darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Oberteile aufs

Blech legen.

3. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen