



GEBACKENE AUSTERN ODER MUSCHELN AUF BAUERNART

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen
(12 Austern / 20 Muscheln)

- 12 Austern nach Wahl von mittlerer Größe oder 20 mittelgroße Miesmuscheln
- 400 g Pankomehl oder Mie de Pain (ohne Kruste)
- 150 g geriebener Parmesankäse
- Abrieb und Saft von einer halben Zitrone
- 1-2 gepresste Knoblauchzehen
- 1-2 Essl. gehackte Blatt Petersilie
- 1 Essl. gehackter Basilikum
- Ca. 0,1 Liter gutes (nicht zu herbes) Olivenöl
- Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

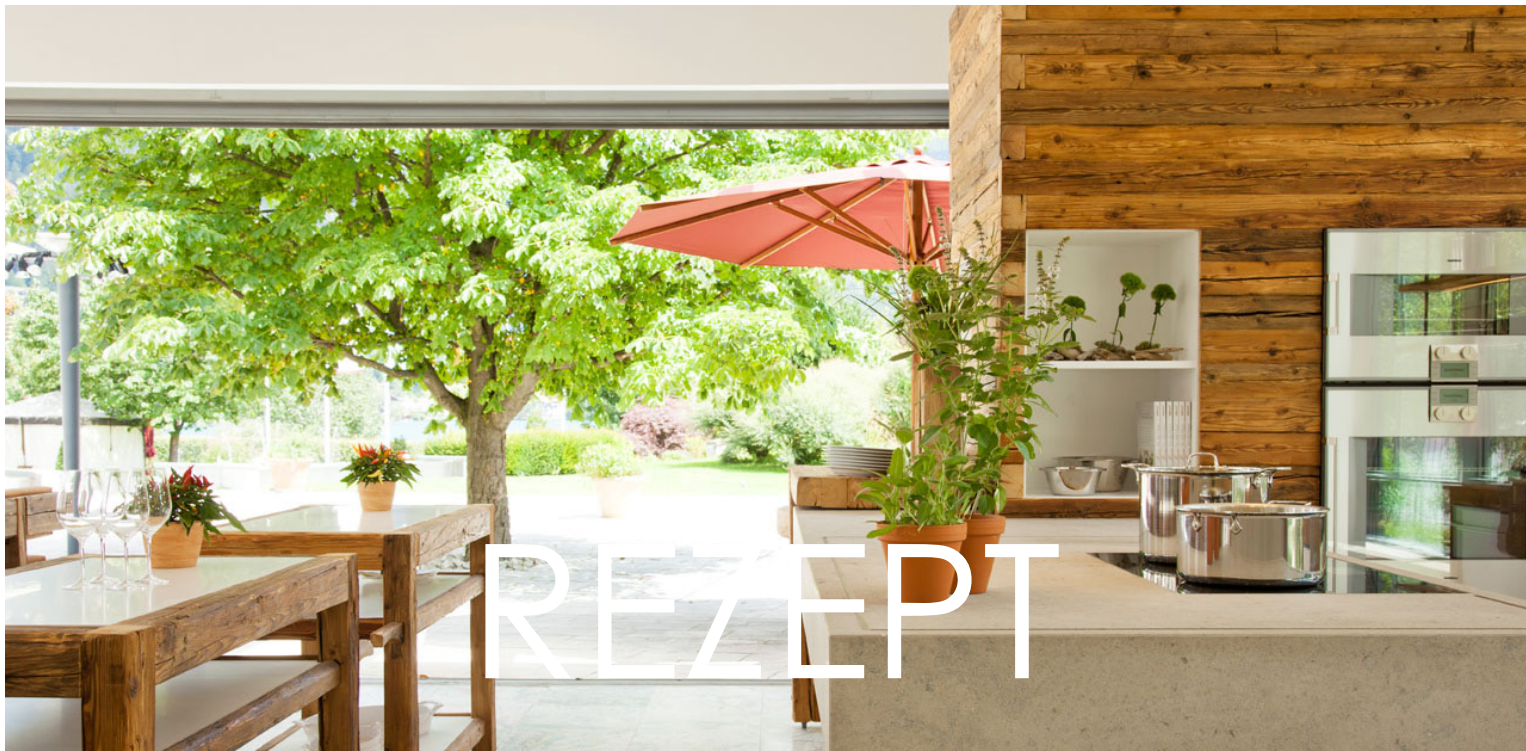
ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer Austern / Muscheln in einer Schüssel gut vermengen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Mit Folie abdecken und ca. 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die rohen Austern öffnen, das Fleisch lösen und das Austernwasser abgießen. Wenn man Muscheln nimmt, werden diese auch im rohen Zustand geöffnet, sollte Schmutz oder der sogenannte Bart vorhanden sein, ist dieser zu entfernen.

Die mit den Austern oder Muscheln enthaltenen Schalen werden nun großzügig mit der Gratiniermasse gefüllt und etwas angeedrückt.

In einer feuerfesten und mit Salz ausgelegten Backform werden die Austern/Muscheln nebeneinander platziert und im Umluft-Ofen bei 195 °C für ca. 12 Minuten gebacken (solange bis eine goldbraune Kruste zu sehen ist).



OSSOBUCO ALLA MILANESE

ZUTATEN

Rezept für 4-6 Personen

- 6 Kalbshaxenscheiben
- 4 Knoblauchzehen
- ca. 150 g Zwiebeln gewürfelt
- ca. 150 g Karotten gewürfelt
- 1/2 Stange Lauch in Scheiben geschnitten
- 4 - 5 in grobe Würfel geschnittene Tomaten
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 3 frische Lorbeerblätter
- 2 - 3 dl Weißwein
- 6 dl Rinderbrühe

- Butterschmalz zum Braten
- Schwarzer Pfeffer, Salz und Mehl zum Würzen, Abschmecken und Mehlieren

ZUBEREITUNG

Die Haxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und von beiden Seiten in Butterschmalz braun anbraten.

Nun werden die Haxenscheiben herausgenommen und zur Seite gestellt. In dem Bratensatz werden jetzt die Gemüsewürfel geröstet, bevor die Tomatenstücke und Kräuter dazugegeben werden. Die Zutaten unter rührenden Bewegungen kurz dünsten. Jetzt mit dem Weißwein ablöschen und mit der Rinderbrühe auffüllen.

Nachdem die Sauce einmal aufgeköcht worden ist, werden die Haxenscheiben dazugegeben. Mit einem Deckel oder etwas Aluminiumfolie wird eine ofenfeste Form zugedeckt und in den Ofen zum Schmoren gegeben. Je nach Fleischqualität und Größe dauert der Schmorvorgang 1,5 bis 2,5 Stunden (der Ofen ist auf 185°C und Umluft eingestellt).

Tipp:

Nach Wusch kann man die Haxenscheiben mit Cremolata und etwas Parmesan bestreuen. Eine Cremolata besteht aus fein gehackter Blatt Petersilie, geriebener Zitronenschale und Knoblauch.



REZEPT

SAFRAN-RISOTTO

ZUTATEN

Rezept für 6 Personen

- 200 g Risotto-Reis (Aquarello oder Canneroli)
- 30 g fein geschnittene Schalottenwürfel
- ca. 1 cl. Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 0,1 l Weißwein
- 2 - 4 g Safran-Fäden oder Safranpulver
- 0,8 - 1,2 l heißen Geflügelfond
- ca. 50 g frisch geriebenen Parmesan
- 20 - 30 g Butterwürfel
- 80 g Mascarpone
- Schwarzer Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig schwitzen, den Risotto-Reis dazugeben und gut verrühren (so das jedes Reiskorn von einer Ölschicht umschlossen ist). Den Reis mit Weißwein ablöschen, Safran, Lorbeerblatt und Nelke hinzugeben und mit ca. 3/4 des heißen Geflügelfonds auffüllen.

Den Reis unter häufigem rühren für ca. 18 Minuten garen lassen. Der Risotto-Reis muss währenddessen immer wieder mit heißem Geflügelfond aufgegossen werden damit der Reis stets eine breiige Konsistenz behält. Erreicht das Risotto den gewünschten Biss, wird das Lorbeerblatt und die Nelke entfernt und die restlichen Zutaten werden in folgender Reihenfolge untergerührt: Butterwürfel, Parmesan und zuletzt die Mascarpone. Im Anschluss wird das Risotto noch mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Tipp:

Der Risotto-Reis sollte am Schluss eine sämige Konsistenz sowie einen ganz leichten Biss haben, man kann dies mit der Mehr-oder Minderzugabe von Brühe/Fond variieren.



REZEPT

HEIDELBEER-PFANNKUCHEN

ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 200 g Milch
- 8 Eigelb
- Mark von einer 1/2 Vanillestange
- 2 Eßl. schwarzer Pfefferschrot
- 1 Priesel Salz
- Abrieb von einer halben Zitrone
- 100 g Zucker
- 8 Eiweiß
- 250 g frische Heidelbeeren
- Butter zum Braten
- Puderzucker zum bestäuben

ZUBEREITUNG

Zucker und Eiweiß zu Schnee schlagen und kurz kalt stellen. Mehl, Milch, Eigelbe, Vanillemark, Salz und Zitronenabrieb zur homogenen Masse verrühren.

Dann den Eischnee unter die Masse heben. In einer Pfanne die Butter erhitzen, den Teig in einer Stärke von ca. 2 cm hinzugeben, die Heidelbeeren nach Wunsch auf die Masse verteilen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen. Nun den Fladen wenden und wieder ca. 5 Minuten garen.

Tipp:

Den Pfannkuchen vor dem servieren in etwas Butter und Zucker leicht karamellisieren, bevor man ihn mit Puderzucker bestäubt.



GRAPPA-EISCREME

ZUTATEN

- 250 g Eigelb
- 500 g Zucker
- 1000 g Milch
- 2000 g Sahne
- 200 ml Grappa
(am besten aus dem Barrique-Fass)

ZUBEREITUNG

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Sahne, Milch und die Hälfte des Grappas aufkochen und rasch unterrühren, anschließend zur Ei-Masse dazugeben. Auf einem Wasserbad bei ca. 80 C° erhitzen (zur Rose abziehen) und am besten über Nacht kalt stellen um den besonderen Schmelz zu erhalten.

In der Maschine für ca. 25 Minuten mit dem restlichen Grappa frieren.