

Süß-Scharfer Sommersalat

- Ruccola => waschen & trocknen
- getr. Tomaten => kleinschneiden (nicht zu klein)
- Orangen => filetieren in mundgerechte Stücke
den Saft aus den Karkassen auffangen
- Fetakäse => würfeln
- Chillischote klein schneiden (sehr klein)
danach in die Salatsauce geben
- Sauce => Blutorangensaft, Öl,
etwas Zucker, etwas Essig



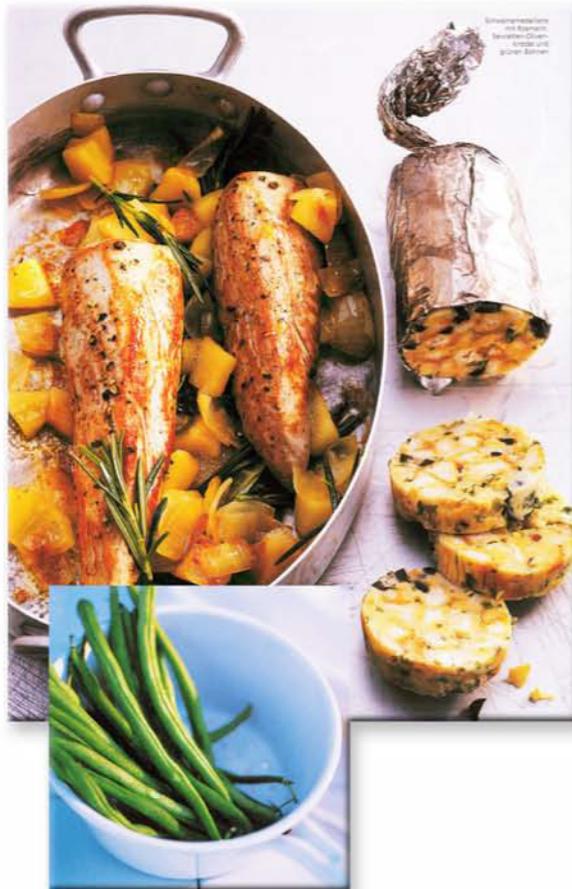
Schweinemedallions mit Rosmarin, Servietten-Olivenknödel und grünen Bohnen

4 PORTIONEN

Schweinemedallions

4 kräftige Rosmarinzweige • 12 gleichmäßige Schweinemedallions à 70 g • Olivenöl • Salz, Pfeffer

Die Nadeln von den Rosmarinzweigen bis auf ein etwa 3 cm langes Stück abstreifen. Jeweils 3 Medallions auf 1 Rosmarinzweig stecken. Dann etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Medallions salzen und pfeffern und von jeder Seite 4 Minuten bei hoher Hitze braten.



Knödel

1/2 Kastenweißbrot (ersatzweise anderes Weißbrot oder Laugenbrezeln) • 1 kleine Zwiebel • 2 EL Olivenöl • Salz, Pfeffer • 100 ml Milch • 2 Eier • 1 Bund Petersilie, gehackt • 20 grüne Oliven ohne Stein, gehackt • Butter • Olivenöl

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebelwürfel im erhitzten Öl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Milch dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit den Brotwürfeln vermischen. Die Eier verquirlen und mit der gehackten Petersilie und den Oliven zum Brot geben und untermischen. 5 Minuten quellen lassen. Ein etwa 30 cm langes Stück Alufolie mit etwas Butter bestreichen. Die Knödelmasse in der Mitte länglich darauf geben. Alufolie um die Masse fest zu einer Rolle aufrollen. In kochendes Salzwasser geben und knapp unter dem Siedepunkt 25 Minuten garen. Folienpaket herausnehmen, den Knödelteig aus der Folie nehmen, etwas abkühlen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Knödelscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Grüne Bohnen, italienisch

350 g grüne Bohnen • 3 Knoblauchzehen • 2 EL Olivenöl • 10 Kirschtomaten • Salz, Pfeffer • 1 EL gehacktes Basilikum

Die Bohnen putzen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten, dann die Bohnen dazugeben, kurz anschwitzen lassen und mit etwas Wasser aufgießen. Die Bohnen 8 bis 10 Minuten zugedeckt dünsten. 2 Minuten vor Ende der Garzeit die halbierten Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern. Zum Schluss Basilikum darüber streuen.

Schweinemedallions mit den Servietten-Olivenknödeln und den Bohnen auf den Tellern anrichten.

Pfirsich-Himbeer-Biskuit mit süßem Pesto

CA. 8 STÜCKE

200 ml abgekühlter Läuterzucker (200 ml Wasser und 200 g Zucker aufkochen lassen und 1 Minute kochen, anschließend abkühlen lassen) • 1 Bund Basilikum • 1 Bund Zitronenmelisse • 2 EL Pistazien • 1 fertiger Biskuitboden • 8 reife Pfirsiche (halbiert und entsteint) • 250 g Himbeeren • 200 g Sahne

Für den Pesto die Kräuter und Pistazien klein hacken und mit dem abgekühlten Läuterzucker im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Den Tortenboden mit etwas süßem Pesto bestreichen und mit den halbierten Pfirsichen und den Himbeeren belegen. Die Sahne halbsteif schlagen. Den restlichen Pesto über die Früchte gießen und die Sahne darüber geben. Sofort servieren.

TIPP Der Pesto wird besonders würzig mit etwas Fenchelgrün.

