

**Zwischen Mozzarella und Ricotta,
geshmorte Bäckchen vom Ferkel Lotta!!**

Kalte Mozarellasuppe mit Tomaten und Basilikumsauce

Fenchelrisotto mit Chiliquark

Rotbarsch mit Steinpilzen

Geshmorte Spanferkelbäckchen

Ricotta-Törtchen mit Rosmarin-Pflaumen

Kalte Mozzarella-Suppe mit Tomaten und Basilikumsauce

(für 4 Portionen)

Suppe:

400 ml Milch

100 ml Gemüsefond

600 g Büffelmozzarella, abgetropft

Salz, Pfeffer

400 g Tomaten

Basilikumsauce:

30 g Basilikum

1 Knoblauchzehe

80 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

1. Für die Suppe die Milch und den Gemüsefond leicht erhitzen, aber nicht kochen. Mozzarella fein würfeln, in die warme Flüssigkeit geben und 1-2 Minuten unter Rühren erwärmen. Sofort mit dem Schneidstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe zugedeckt kalt stellen.
2. Für die Suppeneinlage den Stielansatz der Tomaten keilförmig ausschneiden. Die Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln.
3. Für die Sauce die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Den Knoblauch grob hacken. Beides mit Olivenöl in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die kalte Suppe nochmals gut durchrühren und in tiefen Tellern anrichten. Die Tomatenwürfel in die Mitte setzen und mit etwas Basilikumsauce beträufeln. Dazu passt geröstete Ciabatta.

Fenchelrisotto mit Chiliquark

(für 4 Portionen)

200 g Magerquark
4 EL Olivenöl
1 rote Chilischote
Salz, Pfeffer
750 g Fenchel
75 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 l Gemüsefond
275 g Risottoreis
100 ml trockener Weißwein
75 ml trockener Wermut
40 g Butter
40 g Parmesan, frisch gerieben
1 kleine unbehandelte Orange

1. Quark in einem Mulltuch kräftig ausdrücken. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl verrühren. Chilischote längs halbieren, entkernen und sehr fein hacken. Zum Quark geben, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.
2. Fenchel putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Das Grün abschneiden und beiseite legen. Fenchelknolle in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein würfeln.
3. Restliches Olivenöl in einem schweren Topf erhitzen, Fenchelwürfel, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 12 Minuten farblos dünsten. Inzwischen den Fond zum Kochen bringen und warm halten.
4. Risottoreis zum Fenchel geben und weitere 2 Minuten unter Rühren dünsten. Salzen, mit Wein und Wermut ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen.
5. Soviel heißen Fond zugeben, dass der Reis gerade bedeckt ist. Unter Rühren garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, erst dann weiteren Fond zugeben. So weiter verfahren, bis der Reis bissfest gegart ist. Insgesamt ca. 20 Minuten.
6. Am Ende der Garzeit Butter und Parmesan unterheben. Orange heiß abspülen, Schale fein abreiben und unter den Risotto heben. Fenchelgrün fein schneiden. Risotto auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen, den Quark darauf geben und mit dem Fenchelgrün bestreuen.

Rotbarsch mit Steinpilz-Paprika-Gemüse

(für 4 Portionen)

1 Döschen Safranfäden
200 g gelbe Paprikaschote
400 g rote Paprikaschoten
250 g Zwiebeln
2 kleine Knoblauchzehen
200 g Steinpilze
6 Stiele Basilikum
5 EL Olivenöl
150 ml trockener Weißwein
200 ml Fischfond
Salz, Pfeffer
4 Rotbarschfilets, ohne Haut
4 EL Zitronensaft

1. Safran in 50 ml warmem Wasser einweichen. Paprika putzen, vierteln, entkernen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Steinpilze sorgfältig putzen und in dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter zupfen und grob schneiden.
2. 4 EL Öl im flachen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch bei starker Hitze 2-3 Minuten dünsten. Paprika zugeben und weitere 2 Minuten braten. Mit Wein auffüllen, stark einkochen. Safran mit Einweichwasser und Fischfond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz würzen, auf das Gemüse legen. Zugedeckt bei milder Hitze 8-10 Minuten garen. Basilikum kurz vor dem Servieren unterheben.
3. Restliches Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Steinpilze bei starker Hitze 3-4 Minuten darin braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch und Gemüse auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu passt Ciabatta.

Geschmorte Spanferkelbäckchen

(für 4 Portionen)

280 g weiße Zwiebeln
120 g Möhren
180 g Staudensellerie
3 kleine Knoblauchzehen
250 g gelbe Paprika
250 g rote Paprika
10 EL Olivenöl
5 EL Cidre-Essig
Salz, Pfeffer
600 g Spanferkelbäckchen
200 ml Wermut
250 ml Geflügelfond
1 EL Wacholderbeeren
1 EL helle Senfkörner
150 g Elstar
2 Stiele glatte Petersilie
90 g Butter, in Würfel gefroren

1. Zwiebeln fein würfeln. Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Sellerie entfädeln und ebenfalls fein würfeln. Knoblauch leicht andrücken. Paprikaschoten putzen, vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der obersten Schiene 6-8 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprikaschoten herausnehmen, unter einem feuchten Tuch ausdämpfen lassen. Paprika häuten und längs in Streifen schneiden. Mit 2 EL Öl und 1 EL Essig mischen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
2. 4 EL Öl in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen, das Fleisch darin bei nicht zu starker Hitze 2 Minuten rundherum anbraten, mit Salz und wenig Pfeffer würzen und herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch mit 4 EL Öl bei nicht zu starker Hitze im selben Topf 3-4 Minuten goldbraun dünsten. Knoblauch entfernen. Möhren und Sellerie zugeben und weitere 3 Minuten mitdünsten. Mit Wermut ablöschen und stark einkochen. Fleisch zugeben, mit Fond auffüllen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad auf der untersten Schiene 1:20 garen, dabei die Fleischstücke mehrmals wenden.
3. Wacholder und Senfkörner in einem Mörser grob zerdrücken. Wein mit restlichem Essig, Senfkörnern, Wacholder und Salz in einem Topf auf 150 ml einkochen, vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Sud durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen. Das Kerngehäuse vom Apfel ausstechen. Den Apfel schälen, quer in 4 Ringe schneiden und zugedeckt im leicht kochenden Sud 3-4 Minuten ziehen lassen.
4. Fleisch aus dem Bratfond nehmen, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Backofen warm halten. Fond durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen, dabei stark durchdrücken und auf 200 ml einkochen.
5. Paprikaschoten in einem Topf erwärmen. Petersilienblätter abzupfen, fein schneiden und mit den Paprikaschoten mischen. Sauce einmal aufkochen, nach und nach die gefrorene Butter zugeben und mit dem Schneidstab schaumig aufmixen. Paprika, Apfel und Fleisch in tiefe Teller geben, mit etwas Sauce beträufeln und servieren.

Ricotta-Törtchen mit Rosmarin-Pflaumen

(für 4 Portionen)

120 g weiße Kuvertüre
200 g Ricotta
1 Ei
1 Eigelb
1 TL fein abgeriebene Limettenschale
1 gestrichener TL Zucker
1 EL Mehl
1 EL weiche Butter
3 EL brauner Zucker
400 g Pflaumen
50 ml Pflaumenwein
300 ml Apfelsaft
3 Zweige Rosmarin
2 EL Pinienkerne

1. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Ricotta, Ei, Eigelb, Limettenschale, Zucker und Mehl verrühren. 4 ofenfeste Förmchen (a' 120 ml Inhalt) dünn mit Butter ausstreichen und mit 2 EL braunem Zucker ausstreuen. Ricottamasse in die Formen füllen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad 20-25 Minuten backen.
2. Pflaumen halbieren, entsteinen und in ½ cm breite Spalten schneiden. Restlichen braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen. Pflaumen zugeben und mit Pflaumenwein und Apfelsaft ablöschen. Rosmarin und Pinienkerne zugeben und 5 Minuten bei milder Hitze kochen.
3. Ricottatörtchen vorsichtig aus den Formen stürzen und mit den Rosmarin-Pflaumen servieren.