

Vorspeisen

Zucchini Röllchen nach Sprecki

Zutaten:

2 Zucchini
8 Walnüsse
1 Zweig Rosmarin
4 Zweige Thymian
150 g Ziegenfrischkäse
1 TL Senf
etwas Ruccola und Paprika
Balsamico Creme

Zucchini in Scheiben schneiden und in Salzwasser 1 bis 2 Minuten bissfest garen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Walnußkerne und Kräuter fein hacken und mit dem Senf und dem Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zucchini trocken tupfen, etwas Käsecreme drauf geben und fest aufrollen. In der Pfanne in ca. 5 Minuten rundrum braun anbraten. Auf einem Ruccolabett mit feinen Paprikastückchen anrichten, mit der Balsamicocreme verziere und zusammen mit der noch warmen Schiacciata servieren.

Schiacciata al Rosmarino Pizzafladen mit Rosmarin

Zutaten:

250 g Mehl
160 ml Wasser
15 g Hefe
2 EL Olivenöl
2 TL Salz
1 TL Zucker
2 Zweige Rosmarin

Die Hefe in dem warmen Wasser ca 10 Minuten auflösen, dann den Zucker zugeben. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, das Salz dazu, in die Mitte eine Mulde drücken und nach und nach das Wasser beigeben und mit dem Mehl langsam verrühren und anschließend ordentlich durchkneten. Zurück in die Schüssel und mit Olivenöl bestreichen und auf die doppelte Menge gehen lassen.

Den Teig auf ein leicht geöltes Backblech geben und nochmals 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Dann mit den Fingern löcher in die Oberfläche drücken, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin und Salz bestreuen. Im Ofen bei 250 °C für 15 bis 20 Minuten backen.

Hauptspeisen

Geschmorte Poularde

frei nach Dieter Müller

Für die Poularde

1 Maispoularde
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
300 ml dunkler Geflügelfond
20 g kalte Butterwürfel
Portwein

Für das Spinatflan

350 g Blattspinat
2 Eier
2 EL Sahne
1/4 Knoblauchzehe
10 g Butter

Das Fleisch von der Karkasse lösen (die Knochen können für eine spätere Verwendung eingefroren werden), mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite auslassen. Zum bräunen kurz wenden und anschließend in einem dicht schießenden Schmortopf mit 4 EL Geflügelbrühe im vorgeheizten Ofen bei 190 °C ca. 12 Minuten garen.

Den Spinat in Salzwasser blanchieren, abschrecken und gut ausdrücken. In der gebräunten Butter anschwanken und mit Eiern, Sahne und Knoblauch fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spinatcreme in kleine Auflaufformen füllen und in ein mit warmen Wasser gefülltes Backblech stellen. Im Ofen bei 170 °C pochieren.

Den Portwein stark einkochen und den restlichen Geflügelfond und den Schmorsud hinzugeben. Die Sauce einkochen, mit der kalten Butter leicht Binden und zum Fleisch und dem gestürzten Spinatflan servieren.

Kartoffel-Zucchini-Gratin

nach Dieter Müller

Zutaten:

500 g festkochende Kartoffeln
1 kleine Zucchini
1/2 Knoblauchzehe
200 g Sahne
100 ml Milch
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
20 g Butterwürfel

Die Kartoffeln und die Zucchini schälen und mit einem Gemüsehobel in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und eine feuerfeste Form damit ausreiben, dann mit Butter auspinseln und Kartoffeln und Zucchini einschichten.

Sahne und Milch mit Rosmarin und Thymian einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Kräuterzweige entfernen und nach belieben noch mit frisch geriebenen Parmesan mischen. Die Milch vorsichtig über die Scheiben gießen, das Gratin mit Butterwürfeln belegen und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen etwa 30-40 Minuten backen.

Dessert

Crème Brulée

Zutaten:

200 ml Sahne
200 ml Milch
5 Eigelb
1 Vanilleschote
50 g Zucker

Sahne, Milch, und Zucker aufkochen. Die Vanilleschoten entkernen und beides mit kochen. Das Eigelb cremig (nicht schaumig) rühren und die heiße Flüssigkeit vorsichtig unterrühren (evtl. dazu die Schüssel in Eiswasser stellen)

Die Mischung durch ein Sieb zurück in den Topf geben und nochmals auf 70 °C erhitzen. Auf die Schalen verteilen und in den Backofen im Wasserbad bei ca. 130 °C für 45 Minuten stocken lassen. Anschließend noch für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Braunen Zucker auf die Masse geben (evtl. vorher trocken tupfen) und *sofort* mit dem Brenner karamelisieren.