

# Unser Menü im November

- Winterbuffet mediterran



Speisenfolge

Rosmarinkrapfen

Weißbrot mit Olivenölkruste

Tomaten- Schmand- Pesto

Aioli

Tsatsiki

Ricotta- Muffins

Mediterraner Käsesalat

Tortellini-Salat

Spinat- Schafskäse- Schnitzel

Gnocchi alla Romana

Rotbarsch mit Chorizo- Bröseln

Orangen- Mascarpone- Creme mit Eierlikör und süßem Pesto

## Rosmarinkrapfen ( ca. 15 Stück)

2 Zweige Rosmarin

¼ L Wasser

100 g Butter

½ TL Salz

150 g Mehl

4 Eier

2 EL geriebener Hartkäse

In einem Topf das Wasser mit der Butter und dem Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal dazu schütten. Mit dem Handrührgerät und Knethaken bei mittlere Hitze ca. 2 Minuten rühren bis sich der Teigkloß vom Topfboden löst. Den Kloß in eine Rührschüssel umfüllen und nach und nach die Eierdazugeben und unterrühren bis ein glänzender Teig entsteht.

Rosmarin waschen, Nadeln abstreifen und fein hacken. Mit dem geriebenen Käse unter den Teig rühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit zwei Teelöffeln Häufchen auf das Blech setzen und bei 180°C ca. 12- 15 Minuten backen.

Für eine nicht vegetarische Variante kann man 60 g geräucherten , in Würfel geschnittenen Schinken zum Teig geben.

## Weißbrot mit Olivenöl- Kruste

500 g Weizenmehl ( Type 405)  
500 g Weizenmehl ( Type 1050)  
½ Würfel Hefe  
750 g lauwarmes Wasser  
1 Pr. Zucker  
1 TL Salz  
2-3 EL Öl

---

1-2 TL grobes Salz  
5-6 EL Olivenöl  
ca. 2 EL frische Rosmarinnadeln, gehackt

Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröseln, Zucker darüberstreuen und die Hefe mit etwas Wasser auflösen. Schüssel abdecken und den Vorteig ca. 15 Minuten gehen lassen.

Danach 1 TL Salz , 2-3- EL Olivenöl und nach und nach das Wasser zugeben. Nur soviel Wasser zugeben, bis ein weicher Teig entsteht , der sich leicht vom Schüsselboden löst. Die Schüssel wieder abdecken und nach Möglichkeit 2 Stunden gehen lassen. Besser noch am Vortag zubereiten und im Kühlschrank über Nacht gehen lassen.

Nach der Ruhezeit eine eckige, flache Backform mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal gut durchkneten und gleichmäßig in der Form verteilen. Mit den Fingern Dellen in den Teig drücken und mit Salz bestreuen. 5-6- EL Olivenöl darüber gießen und mit den gehackten Rosmarinnadeln bestreuen.

Im Backofen bei 180 °C ca. 30- 40 Minuten backen.

### Tomaten- Schmand- Pesto ( 4-6 Portionen)

2 EL geröstete Pinienkerne  
200 g Schmand  
2 EL rotes Pesto aus dem Glas  
1 EL Balamico- Essig  
Salz, Pfeffer, Paprika, Zucker

Die gerösteten Pinienkerne hacken. Schmand, Pesto, Pinienkerne und Balsamico- Essig verrühren und würzen.

### Aioli auf die schnelle Art ( 4-6 Portionen)

150 g Mayonnaise oder Miracle Whip  
150 g Naturjoghurt  
1 TL Senf  
½ TL Zucker  
Pfeffer, Salz  
2 Knoblauchzehen, gepresst

Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

### Tsatsiki ( 4-6 Portionen)

250 g Magerquark  
150 g Naturjoghurt  
1 EL Olivenöl  
1 TL TK Dill  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
Salz, Pfeffer, Zucker  
½ Salatgurke, geraspelt

Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

## Ricotta- Muffins (12 Stück)

Olivenöl

12 Scheiben Toast

200 g Ricotta

200 g Frischkäse

2-3 Eier

Salz, Pfeffer, Tabasco

1 Bd. Basilikum

250 g Kirschtomaten

Eine Muffinform mit 12 Mulden mit Öl einfetten. Toastbrot entrinden und mit dem Nudelholz flach ausrollen. Mulden der Form mit dem Toast auslegen. Bei 190°C ca. 7-8 Minuten backen.

Ricotta, Frischkäse, Eier, Salz, Pfeffer und ein Spritzer Tabasco verrühren. Die Hälfte des Basilikums fein hacken und untermischen.

Creme in die Toastkörbchen füllen. Tomaten halbieren und auf die Creme legen. Alles wieder in den Ofen geben und bei 190 °C weitere 20 Minuten backen. Sollten die Muffins zu braun werden, mit Alufolie abdecken.

Gebackene Muffins aus der Form lösen und mit dem restlichen Basilikum bestreuen. Warm oder kalt servieren.

## Mediterraner Käsesalat ( 6 Personen)

400 g Feta  
2 Knoblauchzehen  
1 Zweig Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 EL Balsamico  
2 EL Rotwein  
Salz, Pfeffer, Zucker  
6-8 EL Olivenöl  
1 Pfefferschote  
2 Paprikaschoten  
1 Salatgurke  
5 Tomaten  
1 Zwiebel  
Ca. 15 schwarze Oliven  
3-4 Zweige Basilikum  
5 Stängel glatte Petersilie

Feta in Würfel schneiden( ca. 1cm), Pfefferschote halbieren, Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Paprikaschote entkernen und in Rauten oder Würfel schneiden.

Gurke vierteln, Kerne entfernen und in Würfel schneiden.

Tomaten entkernen und in Würfel schneiden.

Petersilie, Rosmarin, Thymian und Basilikum grob hacken. Oliven abtropfen lassen.

Knoblauch schälen und pressen.

Aus dem Balsamico, dem Rotwein, Kräutern, Knoblauch, Pfefferschote und Gewürzen eine Marinade rühren und alle weiteren Zutaten dazugeben und vorsichtig vermischen.

Abschmecken und mit Basilikumblättern garnieren.

## Tortellini- Salat ( 6 Portionen)

250 g Tortellini mit Käsefüllung

Salz

300 g kleine Mozzarellakugeln

250 g Kirschtomaten

1 Bd. Lauchzwiebeln

1 Bd. Basilikum

4 EL Balsamico

1 EL Sangrita picante

Salz, Zucker, Pfeffer

6-7 EL Olivenöl

1-2 Knoblauchzehen

200 g gekochter Schinken

Tortellini in Salzwasser bissfest garen. Abschrecken und erkalten lassen.  
Mozzarellakugeln halbieren, Tomaten waschen, größere evtl. halbieren.  
Lauchzwiebeln putzen und samt einem Teils des grünen Lauchs in Ringe schneiden.

Kochschinken in kleine Würfel schneiden.

Basilikum in Streifen schneiden. Einige Blätter zum Verzieren zurücklegen.

Aus Balsamico, Sangrita picante, Salz, Pfeffer, Zucker, gepressten Knoblauch und Olivenöl eine Marinade rühren.

Tortellini, Mozzarella, Tomaten, Lauchzwiebeln, Kochschinken und Basilikum mit der Marinade vermischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Evtl. noch einmal abschmecken und mit den Basilikumblättchen verzieren.

## Spinat- Schafskäse- Schnitzel ( 6 Personen)

800 g TK- Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

6 Hähnchenschnitzel

Salz, Pfeffer

6 EL Sahne

3 EL Olivenöl

60 g geröstete Pinienkerne

250 g Schafskäse

Spinat auftauen lassen. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch würfeln und im Öl andünsten. Spinat zugeben und unter Rühren garen. Die Mischung würzen, Sahne und Pinienkerne zugeben und unterrühren.

Schnitzel einmal durchschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Olivenöl ca. 4 Minuten von jeder Seite anbraten.

Eine Auflaufform fetten und die Schnitzel hineinlegen.

Die Spinatmischung über die Schnitzel geben und den Schafskäse darauf bröseln.

Im Backofen bei 200 °C ca. 10-12 Minuten überbacken.



## Gnocchi alla Romana ( 6 Personen)

250 g Maisgrieß

$\frac{3}{4}$  L Milch

100 g geriebener Parmesan

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

2 TL Sonnenblumenkerne

40 g Butter

Die Milch mit 20 g Butter und Salz zum Kochen bringen. Grieß zugeben und unter Rühren 10 Minuten garen. Topf vom Herd nehmen und Ei, 30 g Parmesan und Muskatnuss zugeben.

Den Teig in eine gefettete Auflaufform streichen, mit dem restlichen Parmesan, Butterflöckchen und den Sonnenblumenkernen betreuen.

Im Backofen bei 200 °C goldgelb backen.

## Rotbarsch mit Chorizo- Bröseln (6 Personen)

1 kg festkochende Kartoffeln  
4-6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
3-4 Fleischtomaten  
100 g getrocknete Tomaten  
75 g Paniermehl  
150 g Chorizo  
1 Bund Basilikum  
2 Zweige Rosmarin  
½ TL Fenchelsaat  
1 kg Rotbarschfilet

Kartoffeln schälen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer vermischen. In einer Pfanne knusprig anbraten. In eine Auflaufform geben und im Backofen ( 200°C) ca. 15 Minuten backen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten etwas zerkleinern. Paniermehl mit etwas Olivenöl mischen. Chorizo fein würfeln und die Kräuter hacken. Beides mit der Fenchelsaat unter die Brösel mischen. Den Fisch salzen und pfeffern.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Tomaten und die getrockneten Tomaten auf den Kartoffeln verteilen, salzen und pfeffern. Die Fischfilets darauf legen. Alles mit den Bröseln bestreuen und weitere 15- 20 Minuten goldbraun backen.

## Orangen- Mascarpone- Creme mit Eierlikör und süßem Pesto ( 6 Personen)

500 g filetierte Orangen  
2 EL Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g Mascarpone  
150 g Naturjoghurt  
7 EL Eierlikör

Orangen schälen und filetieren. Orangenspalten mit Puderzucker betreuen.

Mascarpone, Joghurt, Vanillezucker und Eierlikör verrühren.  
Die Mascarponecreme in kleine Gläser verteilen und die Orangen obenauf geben.

### Süßes Pesto

1 Bund Basilikum  
4 EL Wasser  
2 EL Puderzucker  
40- 50 g Marzipan

Basilikumblättchen abzupfen, alle Zutaten mit dem Pürierstab zerkleinern.  
Jeweils einen Teelöffel Pesto auf die Orangen- Mascarpone-Creme geben.