

Vitello tonnato mal anders



Zubereitungszeit: 20 Minuten

Für 4 Portionen

400 g falsches Filet vom Kalb, Sehnen und Fett entfernt, gut gekühlt
Olivenöl
abgeriebene Schale von 1 Biozitrone
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten
120 g frischer Thunfisch (am besten kontrollierter Fangfisch), in dünne Scheiben geschnitten
je 1 EL helle und schwarze Sesamsamen
3-4 EL Mayonnaise
Schnittlauchröllchen und -zweige für die Deko
3 unterschiedlich große, runde Ausstecher

1 Den **Fleischwolf** der Küchenmaschine im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Das **Kalbfleisch** in kleine Stücke schneiden und durch die **feine Scheibe** des Fleischwols drehen. Mit etwas **Olivenöl, Zitronenschale, Salz** und **Pfeffer** kräftig parfümieren.

2 Aus dem Fleisch mit dem größten Ausstecher vier Burger formen. In einer Pfanne in **Öl** nur auf einer Seite anbraten. Das Fleisch mit der gebratenen Seite nach oben auf den Tellern anrichten.

3 Mit den zwei kleineren Ausstechern je vier Scheiben **Thunfisch** ausstechen, alle mit **Olivenöl** einstreichen und die größeren mit **Sesam** bestreuen. Den Thunfisch auf dem Fleisch anrichten und mit einem kleinen Klecks **Mayonnaise** und **Schnittlauch** verzieren. Die restliche **Mayonnaise** getrennt servieren. Mit grünem Salat oder marinierten Wildkräutern servieren.



Salat in der Sesam-Mohn-Brotchale



Zubereitungszeit: 25 Minuten, Ruhezeit Teig: 25 Minuten, Backzeit: 30 Minuten

Für 4 Portionen

Brotchalen

200 g Weizenmehl Type 405 (am besten Instantmehl) plus etwas zum Bearbeiten
50 g Hartweizengrieß
½ Pck. Trockenhefe
1 EL Mohn
1 EL helle Sesamsamen
10 g Salz
1 Msp. Natron
1 EL Olivenöl plus etwas zum Einfetten

Salat

1 Bund Radieschen, geputzt und gewaschen
3 Minigurken, gewaschen
je 1 rote und gelbe Paprikaschote, geputzt und gewaschen
1 Zwiebel, geschält und halbiert
1–2 EL milder Weißweinessig
2 EL Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Römersalatherzen, gewaschen und trocken geschleudert
4 Blätter Eichblattsalat, gewaschen und trocken geschleudert
½ Brokkoli, geputzt und kurz blanchiert
½ Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten



1 Für die Brotchale alle **Zutaten** mit 150 ml warmem Wasser in der Rührschüssel mit dem **Kneithaken** der Küchenmaschine 5–6 Minuten auf mittlerer Stufe durchkneten. Dabei die Maschine mit einem Küchentuch abdecken. Dann 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Teig mit den Händen auf einer gut **bemehlten** Arbeitsfläche kurz durchkneten. Zu einem großen Kreis ausrollen, dessen Umfang sich nach der Größe der in Schritt 2 verwendeten Edelstahlschüssel richtet.

2 Eine mittelgroße, hitzebeständige Edelstahlschüssel außen gut mit etwas **Öl** einreiben und mit der Öffnung nach unten auf die Arbeitsfläche stellen. Den Teig auf die Edelstahlschüssel geben und abgedeckt weitere 15 Minuten ruhen lassen.

3 Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Die Schüssel mit dem Teig auf ein Backblech oder Gitter auf der mittleren

Schiene stellen. 12 Minuten backen. Die Brotchale vorsichtig von der Schüssel lösen und weitere 15–18 Minuten zurück auf das Blech oder Gitter setzen. Die Brotchale sollte rundherum schön knusprig sein. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Für den Salat **Radieschen, Gurken, Paprika** und **Zwiebel** mit der **Scheibenschneidereibe** beziehungsweise dem **Würfelschneider** in Scheiben und Würfel schneiden. **Essig, Olivenöl, Salz** und **Pfeffer** mischen und würzig abschmecken. Den Salat damit anmachen.

5 Mit dem **Römer-** und **Eichblattsalat** die Brotchale auskleiden. Darauf den Salat und den **Brokkoli** anrichten. Mit **Schnittlauch** bestreuen. Die Brotchale ist natürlich zum Mitessen gedacht!

Auberginen-Tarte-Tatin



Zubereitungszeit: 45 Minuten, Kühlzeit: 45 Minuten, Backzeit: 25 Minuten

Für 1 Tarte

Teig

240 g Dinkelmehl Type 630
120 g kalte Butterstücke
60 ml eiskaltes Wasser
1 EL getrocknete Kräuter der Provence
7 g Meersalz

Füllung

2 große Auberginen (ca. 750 g), in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
feines Salz
Olivenöl zum Bestreichen und 4 EL für die Pfanne
30 g Rohrzucker oder 40 g feiner Zucker
250 g Ziegenkäserolle

2 Backbleche

1 backofentaugliche große Pfanne (am besten beschichtet;
ø 30 cm)

1 Für den Teig alle Zutaten mit dem **Knethaken** der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten. Zwischen Klarsichtfolie etwas rund ausrollen und für 30–45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2 Für die Füllung die **Auberginenscheiben** mit der **Scheibenschneiderei** in Scheiben schneiden und dicht an dicht auf ein mit **Salz** bestreutes Blech legen, sie dürfen auch übereinanderliegen. Dann leicht **salzen**. 20–30 Minuten ruhen lassen. Die Auberginen mit Küchenpapier etwas trocken tupfen. Auf beiden Seiten leicht mit **Olivenöl** einstreichen und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Bleche für 12–15 Minuten in den Ofen schieben und wieder herausnehmen.

3 Das restliche **Olivenöl** in eine kalte Pfanne geben und den **Zucker** gleichmäßig in das Öl streuen. Die

Auberginenscheiben in der Pfanne überlappend anordnen. Die letzten Stücke glatt auflegen. Die **Ziegenkäserolle** in dünne Scheiben schneiden und auf den Auberginen verteilen.

4 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwas größer als die Pfanne rund ausrollen. Auf die Käseoberfläche legen und den überstehenden Rand nach innen eindrücken. Eventuell mit dem Griff einer Gabel den Rand noch einmal gut eindrücken. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen.

5 Den Backofen wieder auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Pfanne für 25 Minuten in den Ofen schieben. Nach dem Backen sofort die Tarte auf eine Servierplatte stürzen. Auf der nun oben liegenden Seite hat sich eine Karamellschicht gebildet, die sehr heiß ist. Man kann die Auberginen-Tarte-Tatin sowohl heiß als auch kalt genießen.





Schokoladen-Espresso-Kuchen mit Rosmarin



Zubereitungszeit: 25 Minuten, Backzeit: 45 Minuten

Für 1 Kuchen

Kuchen

250 g hochwertige Bitterschokolade (70 %)
250 g Butter, gewürfelt, plus etwas Butter für die Form
8 Eier (Größe L)
250 g feiner Zucker
1 großer, starker Espresso
150 g Weizenmehl Type 405
1 TL gehackter Rosmarin
1 Prise Salz

Glasur

100 g Bitterschokolade (50%)
125 g Sahne
5 EL kleine Crispearls von Callebaut,
Schokoladenkeksperlen oder Zuckerperlen
1 kleiner Zweig Rosmarin

1 runde Kuchenform mit Hebeboden (ø 22 oder 24 cm)

1 Für den Kuchen die **Schokolade** mit der **Butter** im Wasserbad schmelzen und gut durchrühren. Die **Eier** mit dem **Zucker** in die Rührschüssel geben und mit dem **Schneebeisen** erst auf kleiner, mittlerer Stufe und dann 5–6 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Auf kleiner Stufe die Schokoladenmasse einlaufen lassen. Den **Espresso** zufügen. Das **Mehl** mit **Rosmarin** und **Salz** mischen und ebenfalls einarbeiten.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kuchenform **einfetten** und den Boden zusätzlich mit Backpapier auslegen. Die Masse in die Form füllen und 45 Minuten backen.

3 Aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter 15 Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen. Zurück auf das Gitter geben und das Gitter auf ein Blech stellen.

4 Für die Glasur die **Schokolade** mit der **Sahne** im Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, bis alles gut vermengt und gleichmäßig erwärmt ist. Die Glasur auf den Kuchen streichen und 15–20 Minuten anziehen lassen. Dann die **Schoko-** oder **Zuckerperlen** darauf verteilen und mit **Rosmarin** ausdekorieren.