

## Mediterraner Spaghettisalat mit Zweierlei Pesto

### Zutaten für 4 Personen:

1 Bnd Frühlingslauch  
1 Stk. Paprika Rot und Grün  
1 Stk. Zucchini Gelb und Grün  
1 Knoblauchzehe  
20 g Pinienkerne (geröstet)  
100 g Spaghetti

### Für die Marinade:

5 EL Balsamico Essig  
10 EL Olivenöl  
2 EL Honig  
1 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

1. Paprika und Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden.
2. Knoblauch und Frühlingslauch in Würfel schneiden.
3. Alle Zutaten für die Marinade verrühren und mit den übrigen Zutaten mischen.
4. Die Spaghetti al dente kochen, in ein Sieb schütten und sofort zur Marinade geben. Alles vorsichtig vermischen und noch warm servieren.

## Basilikumpesto

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Bnd Basilikum  
50 g Pinienkerne oder Nüsse geschält  
100 g Parmesan (grob gerieben)  
Saft von einer Zitrone  
150 ml Olivenöl  
Salz

### Zubereitung:

1. Nüsse leicht goldbraun in der Pfanne ohne Fett anrösten.
2. Basilikum waschen und abtrocknen. Basilikum, Pinienkerne, Zitronensaft, Parmesan in einen Mixer geben und bei langsamen zugießen des Olivenöls zu einer Paste verarbeiten.
3. Anschließend mit Salz abschmecken

## Tomatenpesto

### Zutaten für 4 Portionen:

350g Sonnengetrocknete Tomaten  
50 g Pinienkerne oder Nüsse geschält  
100 g Parmesan (grob gerieben)  
Saft von einer Zitrone  
30 ml Rotweinessig (oder Balsamicoessig)  
150 ml Olivenöl  
Salz

### Zubereitung:

1. Nüsse leicht goldbraun in der Pfanne ohne Fett anrösten.
2. Tomaten, Pinienkerne, Zitronensaft, Parmesan in einen Mixer geben und bei langsamen zugießen des Olivenöls zu einer Paste verarbeiten.
3. Anschließend mit Salz abschmecken.
4. Man kann auch anstelle von Olivenöl denn eigenen Tomaten Fond verwenden.

### Tipp:

Wird das Pesto **nicht** sofort verwendet, sollte es an der Oberfläche mit etwas Olivenöl begossen im Kühlschrank gelagert werden. Zum Einfrieren in kleine Eiswürfelformen gießen oder in kleine Beutel vakuumieren. So kann man das Pesto bis zu einem Jahr im Tiefkühler aufbewahren.

## Weißer Tomatensuppe mit Basilikumgnocchi

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für die Tomatensuppe:

0,7 l ungewürzter Tomatensaft  
4 Stck Fleischtomaten  
1 Zwiebel  
3 Eiweiß  
1 Lorbeerblatt  
4 Wacholderkörner  
Dunkle Sojasoße  
Pfefferkörner  
Salz

#### Für die Basilikumgnocchi:

1 Bnd Basilikum  
250 g Kartoffeln mehlig  
60 g Mehl  
30 g Parmesan gerieben  
1 Eigelb  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für die Tomatensuppe: Die Tomaten waschen und in grobe Würfel schneiden, 1/2 Tomate zurückbehalten. Die Zwiebel schälen und würfeln. Alle Zutaten in einen Topf geben, durchrühren und ohne Umrühren zum Kochen bringen.
2. Nach dem Kochen alles durch ein Tuch passieren, nochmals aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Basilikumgnocchi: Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Salz, Käse und gehacktem Basilikum verkneten.
4. Den Teig teilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Röllchen drehen. In ca. 3cm breite Stücke schneiden. Jedes Teigstück mit einer Gabel flach drücken.
5. In siedendem Salzwasser ca. 4 min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen.
6. Die zurückbehaltene 1/2 Tomate schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
7. Die Tomatenessenz schließlich mit Tomatenwürfeln und Nocken im Suppenteller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

## Porchettini vom Spanferkel auf Tomatensugo und Kräuterpolenta

### Zutaten für 4 Portionen:

1,5 kg Schweinebauch  
2 EL Fenchelsamen  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
6 Rosmarinzweige  
4 Thymianzweige  
6 Knoblauchzehen  
8 Schalotten  
8 EL Olivenöl  
50 ml Pernod  
1/4 l Weißwein  
200 ml Fleischfond  
Meersalz

### Zubereitung:

1. Den Schweinebauch zurecht schneiden, dass er sich füllen und rollen lässt.
2. Fenchelsamen mit Pfeffer und Salz grob zermörsern.
3. Die Hälfte von Thymian und Rosmarin grob zerhacken, Knoblauchzehen in Scheiben schneiden.
4. Den Schweinebauch mit der Fenchel-Pfeffer-Salz-Mischung bestreuen.
5. Danach die Kräuter gut auf dem Braten verteilen, dann die Knoblauchzehen gleichmäßig verteilen.
6. Das Fleisch aufrollen und mit Küchengarn binden.
7. Den Ofen auf 180°C vorheizen
8. Olivenöl in einem Bräter auf dem Herd erhitzen und rundherum anbraten.
9. Braten herausnehmen und dann Kräuter, Schalotten und Knoblauch anbraten. Mit Pernod und Weißwein ablöschen. Dann den Braten wieder in den Bräter geben und alles zusammen gut 1,5 Stunden garen.
10. Dabei gelegentlich den Braten mit dem Sud übergießen. Wenn kaum noch Flüssigkeit in dem Bräter ist, langsam den Fleischfond angießen.

## **Tomatensugo**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotte(n)
- 1 Bnd Frühlingslauch in Röllchen
- 4 EL Olivenöl
- 1 Pfeffer schwarz (aus der Mühle)
- 1 Zucker
- 1 Salz

### **Zubereitung:**

1. Tomaten häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Schalotte und eine Knoblauchzehe fein würfeln und in heißem Olivenöl kurz anschwitzen. Tomatenwürfel und Frühlings-Lauchröllchen dazu geben und erhitzen, aber nicht kochen lassen.
3. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

## **Kräuterpolenta**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 500g Maisgrieß
- 1 L Milch
- 1,25 L Gemüsefond
- 100 g Kräuter (Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Thymian)

### **Zubereitung:**

1. Gemüsefond und die Milch aufkochen dann den Grieß dazugeben alles ca. 2 min. kochen lassen.
2. Dann die Kräuter hinzufügen (die Kräuter erst zum Schluss dazugeben, damit die ätherischen Öle nicht verfliegen!).
3. Jetzt alles in eine Form geben und auskühlen lassen.
4. Polenta stürzen und in Form schneiden.

## Tiramisu „Amarena“

### Zutaten für 4 Portionen:

9 Löffelbiskuits  
15 Amarenakirschen  
200 g Schlagsahne  
150 g Mascarpone  
100 g espressopulver (Instand)  
200 ml Kaffeelikör  
1 EL Kakaopulver  
1 EL Rohrzucker  
3 Minzblätter ( Herzen )

### Zubereitung:

1. Je 3 Löffelbiskuite in die Gläser geben, mit Kaffeelikör beträufeln. Nun je 5 Amarenakirschen darauf geben und das Biskuit einweichen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Sahne mit der Mascarpone, Zucker, espressopulver, dem restlichen Kaffeelikör glatt rühren und auf den Biskuit geben.
3. Jetzt die Mascarponecreme für ca. 30 min. kaltstellen, damit Sie etwas fester wird und durchziehen kann.
4. Vor dem servieren die Creme mit Kakaopulver abstäuben und Minzherzen dekorieren.