



Feigen-Ziegenkäse-Crackers

Randensalat

Spagetti Carbonara

Spagetti Cacci e Pepe

Rote Grütze mit Vanille-Rahm

Feigen-Ziegenkäse-Crackers

Zutaten

für 4 Personen

4 Knäckebrote (z. B. 3-Saaten, ca. 100 g)

150 g Ziegen-Frischkäse (z. B. Chavroux Pyramide)

3 Feigen

2 Zweiglein Thymian

2 TL wenig flüssiger Honig Pfeffer

Zubereitung:

1. Jedes Knäckebrot in ca. 5 Stücke brechen, mit dem Frischkäse bestreichen. Feigen in Schnitze schneiden, darauf verteilen. Thymianblättchen abzupfen, darüberstreuen, Honig darüberträufeln, würzen.

Randensalat

700g weichgekochte Randen
180 ml Apfelessig
4 EL Öl (geschmacksneutral)
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)
2 EL Tafelkren/Meerrettich
1 Prise Kümmel

Zubereitung

1. Zunächst die Randen waschen und in Salzwasser weichkochen. Abschrecken, schälen und in feine Scheiben schneiden (eventuell Handschuhe anziehen!).
2. Für die Marinade Apfelessig, Öl, Salz, Pfeffer, Kümmel, Tafelkren und gegebenenfalls etwas Kochwasser der Randen vermischen.
3. Über die geschnittenen roten Randen gießen, kurz stehen lassen und den Randensalat servieren.

Spagetti Cabonara

Zutaten:

- 100 gr Guanciale oder Pancetta
- 50 gr Pecorino oder Parmigiano
- 230 gr Spaghetti
- 1 Ei (komplett)
- 2 Eigelb
- Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung

1. Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.
2. Daneben den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Bratpfanne auslassen bis er schön knusprig ist.
3. Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit einer Gabel etwas auflockern. Mit Pfeffer würzen und die Hälfte des geriebenen Käse dazugeben.
4. Sobald die Spaghetti al dente sind, 1-2 Schöpfkellen des Pastawassers entnehmen und die Pasta abschütten.
5. Die Pasta zurück in den Topf geben und nicht mehr auf die heisse Herdplatte stellen. Den Speck dazugeben, etwas Fett kann auch mit in die Pfanne.
6. Nun kommt wenig Pastawasser mit dazu und die Ei-Pfeffer-Mischung. Das ganze fleissig schwenken bis die Sauce schön cremig wird, das Ei aber nicht stockt. Wenn es zu trocken wird, etwas Pastawasser nachgeben.
7. Anrichten, Pfeffer drüber und wer mag den restlichen Käse.

Spaghetti Cacio e Pepe

300g Pecorinokäse
2 TL schwarze Pfefferkörner
400 g Spaghetti
150 ml Nudelwasser
Salz

Reibe, Schüssel (gross), Topf (groß), Pinzette

Den Pecorinokäse fein reiben und zwei Drittel in eine große Schüssel geben. Frisch gemahlene schwarze Pfefferkörner hinzufügen.

Spaghetti in einem großen Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser nach Packungsanweisung ca. 8 min. kochen, bzw. bis sie al dente sind. Spaghetti und etwas Nudelwasser in eine Schüssel mit Pecorinokäse und Pfeffer geben.

Alles vermengen, bis der Käse geschmolzen und gleichmäßig unter den Nudeln verteilt ist. Wenn nötig, für mehr Cremigkeit noch etwas mehr Nudelwasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren und genießen!

Rote Grütze mit Vanille-Rahm

Grütze

1 kg gemischte Sommerbeeren, zb. Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren

150g Zucker

2dl Wasser

2 EL Kartoffelstärke, mit 3 EL kaltem Wasser angerührt

Vanille-Rahm

1 dl Vollrahm

1 EL Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Einige Tropfen Vanilleextrakt oder Pulver

30g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Beeren, Zucker und Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, ca. 10 min köcheln. Stärkr begeben, weiterköcheln, bis die Sauce etwas eindickt. In Gläser verteilen, auskühlen lassen.

Achtung: Einige Beeren für die Garnitur beiseite legen.

Rahm mit allen Zutaten bis und mit Vanille-Extrakt mischen, über die Grütze träufeln, mit Mandeln und beiseitegelegten Beeren garnieren.

