

Marinierter Tintenfisch

Balsamico, weiß, Olivenöl, Chili-Flocken, Oregano, Knoblauch

Oliven-Antipasti

Versch. Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, frische Tomaten und Zucchini (gehobelt), Feta, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Olivenöl auf Backblech verteilen und 15-20 Min bei 150° überbacken

Partybrot mit 4-Käsefüllung

Teig:

500 g Mehl, 250 ml Milch, 60 g Butter, 2 P. Trockenhefe, 1 TL Zucker, Salz

1 Hefeteig zubereiten und 1 Std. gehen lassen

Füllung:

150 g Emmentaler, gerieben, 200 g Feta, 125 g Camembert, 150 g Schichtkäse, 1 Ei

Den Käse zusammen mit dem Ei zu einer cremigen Masse verrühren und kaltstellen.

Aus dem Hefeteig ein 40 x 40 cm großes Quadrat ausrollen, die Käsemasse darauf streichen und die Enden zur Mitte hin einschlagen. Mit 1 Eigelb bestreichen und mit 2 EL Sonnenblumenkerne bestreuen. Auf einem Backpapier ca. 1 Std. bei 175° backen. Ofen nicht vorheizen!

Etwas abkühlen lassen und mit knackigem Salat servieren.

Sauce Hollandaise

1 EL Brühe, 1 EL Wein, 1 Prise Salz und Pfeffer und 2 Eigelb mit dem Schneebesen schaumig schlagen und im Wasserbad/oder bei schwacher Hitze solange schlagen, bis sie sahnig dick ist. Unter ständigem Rühren 100 g zerlassene Butter löffelweise darunter geben, bis die Soße dick ist. Mit 1 ½ TL Zitronensaft und Rahm abschmecken.

Schinken einlegen

500 g Salz, viel Pfeffer, 2 Knoblauchzehen und ½ Tasse Zucker mischen und Fleisch einreiben

Nach 2-3 Tagen Wasser mit 1 EL Salz und 2 Lorbeerblättern aufkochen und kalt über das Fleisch gießen

6 Wochen ziehen lassen und dann räuchern

Semmelknödel (in der Mikrowelle)

10 Brötchen, 3/8 l heiße Milch, 6-8 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebel und Petersilie angedünstet

Topf fetten und Masse einfüllen. 8 Min. auf voller Leistung und 5 Min. auf halber Leistung, dann ruhen lassen.

Zucchini-Relish

3 kg Zucchini in Würfeln mit 1 kg Zwiebeln in Ringen und 2 EL Salz vermischen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag in einem Sieb Flüssigkeit ablaufen lassen und mit 3 EL Senf, 750 g Zucker, 1 l Essig ca. 10 Min. aufkochen und dann 3 EL Paprikapulver, 3 EL Curry, ¾ EL Cayennepfeffer untermischen. 4 EL Mehl anrühren und dazugeben. Noch einmal aufkochen lassen und heiß in Schraubgläser füllen.