

Rezept für 4 Personen



CVJM Salat

Zutaten

- Lollo Rosso Salat – **½ Kopf**
- Lollo Bianco Salat – **½ Kopf**
- Kirschtomaten – **8 Stück**
- Champignon – **3 Stück**
- Kartoffeln – **1 Stück**
- Petersilie – **¼ Bund**
- Butter – **50 g**
- Gemüsebrühe – **50 ml**

Dressing

- Olivenöl – **100 ml**
- Pflanzenöl – **150 ml**
- Madeira – **75 ml**
- Portwein rot – **75 ml**
- Balsamico Essig dunkel – **150 ml**
- Rosmarin – **1 Zweig**
- Thymian – **1 Zweig**
- Knoblauch – **1 Zehe**
- Salz/Zucker – **Nach Belieben**

Zubereitung

Den Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Kirschtomaten ebenfalls waschen und vierteln. Die Kartoffel schälen und in feinste Würfel schneiden, diese mit heißem Wasser überbrühen, in heißem Pflanzenöl ausfrittieren und auf einem Küchekrepp abtropfen.

Die Petersilie waschen, vom Stiel befreien und fein schneiden. Aus Butter und Gemüsebrühe eine Emulsion herstellen, diese mit der fein geschnittenen Petersilie und 50 ml Pflanzenöl mixen. Eventuell durch ein feines Sieb passieren.

Den Balsamico Essig zusammen mit Portwein und Madeira um die Hälfte reduzieren.

Nachdem Reduzieren Rosmarin, Thymian und die Knoblauchzehe zugeben, anschließend 3- 4 Stunden ziehen lassen. Den Fond passieren und mit Pflanzen- und Olivenöl mixen.

Die Emulsion mit Salz und Zucker pikant abschmecken.

Zum Anrichten den Salat mit dem Dressing abschmecken und mittig auf einen Teller setzen.

Die Petersilienemulsion mit Hilfe eines Backpinsels auf den Teller auftragen.

Die Kirschtomaten um den Salat verteilen und die Kartoffelcroustons darauf streuen.

Zum Schluss die Champignons über einen Trüffelhobel reiben und auf dem Salat verteilen.

Rezept für 4 Personen

Nudeln mit Kräutersauce und Knusperspieß



Zutaten

- Nudeln trocken – **400g**
- Zwiebeln – **1 Stück**
- Knoblauch – **1 Zehe**
- Karotten – **1 Stück**
- Fenchel – **½ Knolle**
- Lauch – **½ Stange**
- Sellerie – **¼ Knolle**
- Gemüsefond – **550 ml**
- Milch – **200 ml**
- Sahne – **150 ml**
- Salz/Pfeffer schwarz – **Nach Belieben**
- Pflanzenöl – **550 ml**
- Speisestärke – **50g**
- Mehl Typ 450 – **50g**
- Blockkäse – **100g**

Kräuter

- Petersilie – **¼ Bund**
- Schnittlauch – **½ Bund**
- Dill – **¼ Bund**
- Thymian – **½ Bund**
- Rosmarin – **2 Zweige**
- Basilikum – **½ Bund**

Außerdem

- Holzspieße – **4 Stück**

Zubereitung

Die Nudeln in reichlich gesalzenem kochendem Wasser „bissig“ garen. Das ganze Gemüse waschen, Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Sellerie, schälen und alles außer den Sellerie klein schneiden. Bei Fenchel und Lauch ggf. die äußeren Blätter entfernen, den Fenchel ebenfalls klein schneiden. In einem Topf 50 ml Öl erhitzen und die klein geschnittenen Gemüsesorten „glasig“ anschwitzen. In der Zwischenzeit den Sellerie mit Hilfe eines Sparschälers in dünne Scheiben hobeln, den Lauch in dünne Scheiben schneiden und den Käse in gleichmäßige Würfel schneiden. Den Saucenansatz mit Gemüsebrühe, Milch und Sahne auffüllen und gut durchkochen. Auf die Holzspieße je eine Käsewürfel, sowie eine Lauch- und Selleriescheibe stecken. Die Kräuter waschen und von den Stielen befreien, anschließen alle Kräuter, außer Rosmarin und Basilikum, klein schneiden. Den Rosmarin in die heiße Sauce geben und 5 Minuten ziehen lassen. Die Sauce gut durch mixen und anschließend passieren.

Aus Speisestärke, Mehl, Salz und kaltem Wasser einen sämigen Teig herstellen. Das restliche Öl auf ca. 170°C erhitzen. Die Kräuter, sowie die Nudeln in die heiße Sauce geben und auf einen Teller geben. Den Käse- Gemüsespieß durch den Teig ziehen und im heißen Öl ausbacken. Zum Schluss den Basilikum zupfen und zusammen mit dem Spieß auf die Nudeln geben.

Rezept für 4 Personen

Grieß Cappuccino



Zutaten

- Grieß – **120 g**
- Vanille – **½ Schote**
- Orangen – **1 Stück**
- Milch – **200 ml**
- Sahne – **200 ml**
- Butter – **30 g**
- Eiklar – **120 g**
- Zucker hell – **Nach Belieben**
- Zucker braun – **Zum Bestreuen des Eiklars**

Außerdem

- Bunsenbrenner

Zubereitung

Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Den Grieß hinzugeben und so lange garen bis die Butter anfängt zu bräunen. Nun die Sahne und die Milch hinzufügen, den Grieß langsam weiter garen. In der Zwischenzeit die Orange waschen und mit Hilfe einer Reibe die Schale vorsichtig abreiben. Die Vanilleschote halbieren, zusammen mit dem Orangenabrieb und Zucker zum Grieß geben. Nachdem der Grieß gar ist, auf ein flaches Blech geben und auskühlen lassen. Das Eiklar mit etwas Zucker steif schlagen, Den Grieß in Kaffeetassen füllen, vorher die Vanilleschote entfernen und mit dem Eischnee bedecken. Zum Schluss den Schnee mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.