

## **Bruschetta**

Romatomaten,  
Zwiebeln oder Schalotten  
Olivenöl  
Knoblauch, Salz, Pfeffer,  
Zitronenmelisse  
evtl. Limettensaft

## **ingelegte Äpfel**

4 Äpfel (Stücke)

80g Zucker  
400 ml Weißwein  
200ml Apfelsaft  
2 Sternanis  
1 Vanilleschote  
1 Zimtstange  
Kartoffelstärke

Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Weißwein und dem Apfelsaft ablöschen, die ausgekratzte Vanilleschote und die anderen Gewürze dazugeben und kochen, bis das Karamell wieder aufgelöst ist.

Jetzt die Apfelstücke hinein, kurz aufkochen und mit der in kaltem Wasser gelösten Stärke abbinden.

## **Gazpacho einfach**

1 Gurke entkernt und geschält  
3 Tomaten entkernt  
1 Paprika  
Stangensellerie 2 Stengel  
1 Zehe Knoblauch  
Tabasco  
Worcestershiresauce  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Liter Tomatensaft  
Saft einer Limette  
Würfel aus drei Scheiben entrindetem Toast

Gemüse in feine Würfel schneiden,  
mit Tomatensaft aufgießen Croutons ein wenig darin ziehen lassen, pürieren,  
und mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershiresauce und Limettensaft abschmecken.

Die Bratpepperoni gibt's im gut sortierten Gemüsehandel.

Waschen, trocken tupfen, in etwas Olivenöl braten und mit Fleur de Sel oder Steinsalz aus der Mühle würzen.

## **Kartoffelbaumkuchen**

350 g gekochte Kartoffeln  
4 Eier  
50g Mehl  
150ml Milch  
100 g Joghurt  
Salz Pfeffer Muskat

Zuerst die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, und die am besten noch warmen Kartoffeln durch eine Presse drücken.

Die Kartoffeln mit Joghurt, Mehl, Milch und dem Ei verrühren, würzen und das Eiweiß unterheben.

Den Ofen auf 250°C Oberhitze/Grill vorheizen den Teig nun auf Backpapier dünn ausstreichen und in Schichten aufeinander backen.

## **Parmesandressing**

1 Knoblauchzehe zerdrückt  
1 TL Zitronensaft  
¼ TL scharfer Senf  
1 Ei  
125 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Zucker  
25 g Parmesan

Alles mit dem Handrührgerät verschlagen, bis sich ein cremiges Dressing ergibt.

Abschmecken, evtl. mit Wasser oder weiterem Zitronensaft verdünnen.

Durchziehen lassen wg. dem Ei nicht zu lange aufbewahren.

## **Radieserltatziki**

1 Bund Radieserl  
400g griechischen Joghurt 10% Fett  
2 Zehen Knoblauch  
50 ml Olivenöl  
Salz  
schwarzer Pfeffer

Die gewaschenen Radieserl fein reiben und anschließend in einem Tuch kräftig auspressen. Knoblauch und Olivenöl pürieren und mit den ausgedrückten Radieserl und dem Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Schokoladenmousse dunkel (Josef Bauer)**

4 Eigelb  
4 Eier  
700 g Couverture  
4 cl Creme de Cacao  
4 cl Cognac  
1200 g geschlagene Sahne

## **Majonaise**

Eigelb  
Senf  
Öl

## **Vitello tonnato**

Kalbsemmerolle (oder andere magere Fleischsorten)  
Brühe

### Für die Soße

Zitronensaft  
Thunfisch  
Sardellen  
Kapern  
Salz, Pfeffer  
Brühe  
Evtl. Sahne