

Sommerküche

Erste Vorspeise	2
Tomatensalat	2
Zweite Vorspeise	3
Sommerliche Taglierini hausgemacht	3
Hauptgang im Ofen	5
Das ultimative Rib Steak	5
Kartoffeln mit Füllung	6
Lauch	6
Dessert	7
Erdbeeren Tiramisu	7

Erste Vorspeise

Tomatensalat

Zutaten für 12 Personen:

4 12 Handvoll. Tomaten

Meersalz, Pfeffer

1 3 rote Chilischotten
½ 2 Knoblauchzehen

Olivenöl, Balsamico

Majoran, Basilikum

von unterschiedlicher Grösse, Farbe und Form

Tomaten nach Lust & Laune schneiden und aus grosser Höhe Meersalz darüber streuen. (Eher etwas kräftiger als normalerweise)
In einem Sieb über einer Schüssel 20 Minuten ziehen lassen.
Flüssigkeit abgiessen und Tomaten anrichten.

halbieren, entkernen, in feine Streifen geschnitten
fein gehackt über die die Tomaten streuen.

Einen kräftigen Schuss Olivenöl und ein paar
Spritzer Balsamico dazugeben.
Abgezapfte Blätter dekorativ über den Salat streuen.



Zweite Vorspeise

Sommerliche Taglierini hausgemacht

Nudelteig

Zutaten für 12 Personen:

200 g 600g Weissmehl Tipo '00
2. 6 Eier
½ 1-2 Esslöffel Olivenöl

Mehl in eine Schüssel geben, Mulde bilden mit einer Gabel gründlich verrühren und mit in die Mitte geben.

Alles zusammen zu einem Teig verkneten. (Einfacher geht's mit der Knetmaschine)

Teig kneten (ca.20 Minuten)

Jetzt muss der Teig eine ganze Weile **von Hand weitergeknetet** werden!

Den Teig ein paar Mal zusammenschlagen, mit den Handballen auf dem Tisch auseinanderdrücken und wieder zusammenlegen **bis sich der Teig seidig und glatt anfühlt**.

Teig bis zur Weiterverarbeitung **vollständig in Klarsichtfolie einwickeln** und in den Kühlschrank stellen. Eine Ruhepause tut ihm gut. (Der Teig kann im Kühlschrank gut ein, zwei Tage aufbewahrt werden)

Teig verarbeiten(ca.20 Minuten)

Vom Teig, kleine Portionen schneiden und auswallen. Den restlichen Teig sofort wieder in die Klarsichtfolie einpacken. Arbeitsfläche und Teig mit Mehl bestäuben.

Nudelmaschine zunächst auf Stufe 2 einstellen, 1-2 Mal durchwalzen und dann auf Stufe 6 wechseln.

Der fertig ausgerollte Teig muss sofort weiterverarbeitet werden, weil er sonst schnell spröde wird. Teig zu Taglierini (sehr feine Nudeln) schneiden. Die Taglierini mit gespreizten Fingern aufnehmen, auseinanderschütteln, gut mit Mehl bestäuben und auf einem Küchentuch ausbreiten.

Zitronen-Pinien Sauce

Zutaten für 12 Personen:

40 g	120g	Pinienkerne	Im Mörser (oder mit Mixer) zu einer Paste zerreiben.
40 g	120g	Pinienkerne	Ganz dazu geben
1	3	Zitronen	mit Zitronensaft
1,50	5 dl	Olivenöl	in einer hitzebeständigen Form miteinander verrühren.
		Glatte Peterli	einige Blätter zur Dekoration beiseite stellen und den
			Rest fein gehackt dazugeben
100g	300g	Parmesan	frisch gerieben, zum Schluss untermischen und mit
		Pfeffer, Meersalz	abschmecken

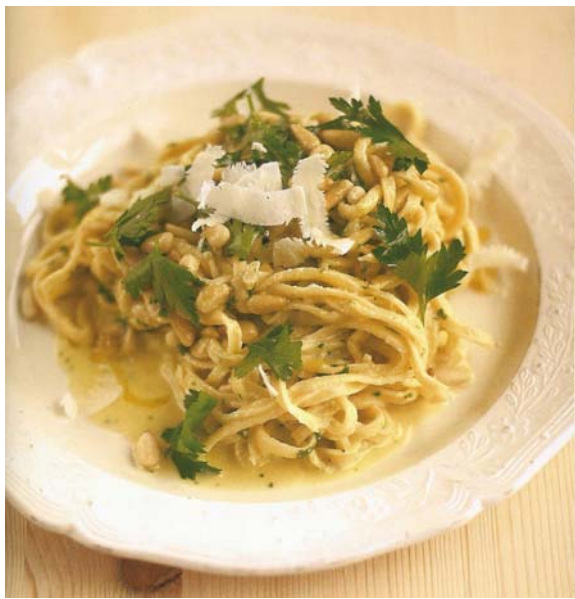
Grosser Topf mit Salzwasser und einem Spritzer Oel zum Kochen bringen.

Die feuerfeste Form über den Topf stellen und die Sauce so sanft erwärmen. Form beiseite stellen, sobald das Wasser zu sprudeln beginnt.

Kochwasser etwas zurückstellen und die Teigwaren al dente kochen. Frische Teigwaren benötigen wenig Kochzeit (**2-3 Minuten**) und sollten nicht sprudelnd gekocht werden!

Teigwaren locker in die Form mit der Sauce geben. Sollte die Sauce zu dickflüssig sein: etwas Kochwasser dazugeben.

Teigwaren auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Parmesan Hobel und Peterli-Blätter garnieren.



Hauptgang im Ofen

Das ultimative Rib Steak

Zutaten für 12 Personen:

720g **2,0 kg** **Steak aus der Hochrippe**, mit Knochen (Rindskoteletten)

2 **6** Rosmarin-Zweige
2 **6** Zitronen

Bündel zusammenbinden. Spitzen abschneiden und mit abgeriebene Zitronenschale zermörsern.

Zitronen auspressen und Saft beiseite stellen.
Der Rest des Rosmarinbündel dient uns als Pinsel.

2EL **6EL** Olivenöl
ev. wenig Terriakki oder Sojasauce

mit der Zitronen-Rosmarinpaste vermischen und Fleisch damit marinieren und kalt stellen.

80 **240g** Kochbutter

erwärmen und Molke abschöpfen

Ofen auf 200° vorheizen wärmen.

Fleisch würzen und in der sehr heissen Grillpfanne ein paar Minuten anbraten. Fleisch wenden und für **20 Minuten in den Ofen** stellen.

Fleisch alle 5 Minuten wenden und grosszügig mit zerlassener Butter und Marinade bestreichen.

Steaks aus dem Ofen nehmen, mit Zitronensaft und Butter beträufeln, mit Rosmarin und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren etwas ruhen lassen.



Kartoffeln mit Füllung

Zutaten für 12 Personen:

8	24	mittelgrosse Kartoffen
8	24	Scheiben Speck Salbeiblätter
		Grobes Meersalz
		Öl (Raps oder Sonnenblumen)

Mit einem Apfelfentkerner längs durchbohren.
Die Bohrkerne in der Mitte durchschneiden.

in die Kartoffeln stopfen (es darf ruhig etwas
herausragen). Kartoffel mit den Bohrkernen
auf beiden Seiten zustöpseln.

Kartoffeln mit Salz einreiben.



Ofen auf 200° einstellen und Kartoffen **40-60 Minuten backen**. Ab und zu wenden und mit Olivenöl bestreichen.

Lauch

Zutaten für 12 Personen:

12	36	dünne Lauchstengel
1	3 TL	Thymian
2	6	Knoblauchzehen Oliven oder Rapsöl Rotweinessig

waschen, beide Enden leicht stutzen und äusserste
Blattschicht entfernen
Ganze Stangen in kochendem Salzwasser **2-3
Minuten blanchieren**. Herausnehmen und sehr gut
abtropfen und auf ein Backblech auslegen und mit
Gewürzen einreiben:

abgezupft
in Scheiben geschnitten
kräftiger Schuss
ein paar Spritzer

Ofen auf 200° einstellen. **10 Minuten braten**, bis die
Stangen leicht caramelisiert sind.

Dessert

Erdbeeren Tiramisu

Zutaten für 12 Personen:

3	Zitronen	Saft auspressen und mit
150g	Puderzucker	
1,2 Kg	Erdbeeren	pürieren
400g	Mascarpone	
400g	Quark (20% Fett)	mit 2/3 des Erdbeerpurée verrühren
300g	Löffelbiscuits	
	Erdbeer-Liquere	Löffelbiscuits sparsam tränken

*Lagenweise Löffelbiscuits und Quarkmasse in eine Form füllen, beginnend mit Biscuits.
Zum Schluss eine Lage Biscuits und restliches Erdbeermark darüberstreichen.
2-3 Stunden kalt stellen.*