

Presse-Chuchi 22. November 2022

Kräutercrostini zum Start

Zutaten für 4 Personen

- Je 1 TL gehackte Blätter von Oregano oder Majoran,
Thymian, Salbei und Estragon
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Chilipulver
- 4 Scheiben Weissbrot
Olivenöl extra vergine

Zubereitung

Die Kräuter mit dem fein zerriebenen Knoblauch und Chili mischen. Die Brotscheiben rösten, halbieren oder dritteln. Mit der Kräutermischung bestreichen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Warm servieren.

Ingwer-Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Butter zum Dämpfen
- 3-4 cm Ingwerwurzel, geschält, fein gewürfelt, nach Belieben
- 550 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in feine Scheiben geschnitten
- 8 dl Gemüsebouillon
- 4 EL Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

- 4-5 EL Rahm, steif geschlagen
- wenig Schnittlauch
- getrocknete Blüten, nach Belieben

Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen. Ingwer und Kartoffeln kurz mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, halb zugedeckt 20 Minuten weichkochen. Alles fein pürieren. Rahm dazu giessen, aufkochen, würzen. Bei Bedarf mit Bouillon verdünnen.
2. Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren, heiss servieren.

Lammkoteletts mit Okragemüse

Zutaten für 4 Personen

500 g	Okragemüse Schoten
400 g	Dosentomaten
1	Peperoni grün
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
4	Esslöffel Olivenöl
1	Limone Saft
Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle	
12	Lammkoteletts (ca. 700 g)
1	Esslöffel Bratbutter
1	Bund Petersilie glattblättrig
2	Esslöffel Paniermehl gehäuft

Zubereitung

1

Die Okraschoten unter fließendem Wasser spülen. Den Stielansatz wegschneiden. Die Tomaten vierteln und in den Saft zurückgeben. Die Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2

Das Öl erhitzen und Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch darin gut andünsten. Die Tomaten mitsamt Saft sowie den Limonensaft beifügen und aufkochen.

3

Nun die Okra in die Sauce geben und alles zugedeckt auf mittlerem Feuer während 2-3 Minuten schmoren lassen. Salzen und pfeffern, dann das Gemüse in eine grosse, Ofenfeste Form geben.

4

Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter auf jeder Seite etwa 1 Minute kräftig anbraten. Auf das Gemüse legen.

5

Die Petersilie fein hacken und mit dem Paniermehl mischen. Salzen und pfeffern. Über die Koteletten verteilen.

6

Die Lammkoteletts mit Okragemüse im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweitobersten Rille während 8-10 Minuten hellbraun überbacken. Sofort servieren.

Marronikuchen zum Schluss

Zutaten für 4 Personen

400 g	süßes Kastanienmehl
3 EL	Zucker
	abgeriebene Schale von 1 Orange
4 EL	Olivenöl
1	Prise Salz
250 g	Ricotta
1	Eigelb
	lauwarmes Wasser nach Bedarf
125 g	Rosinen, eingeweicht in Rum
100 g	Haselnüsse gemahlen
100 g	Pinienkerne
	Blätter von 1 Zweig Rosmarin, fein gehackt

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Kastanienmehl, Zucker, Orangenschale, 3 Esslöffel Olivenöl und Salz mischen. Ricotta und Eigelb unterrühren. Bei Bedarf noch so viel lauwarmes Wasser zugeben, dass ein dicker glatter Teig entsteht. Rosinen, Haselnüsse, Pinienkerne und Rosmarin darunter rühren. Das Backblech mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und den Teig gleichmäßig etwa 1 cm hoch darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 30 Minuten goldbraun backen.