

VORSPEISE

Rindstartar mit einer Senfmayo

150g Rindshuft	10g Kapern
15g Eschalotten	8g Ketchup
10g Schnittlauch	15g Olivenöl
8g Sambalolek	

Rindshuft ganz wenig anfrieren damit man sie besser in kleine Würfel schneiden kann. Die Eschalotten und den Schnittlauch feinschneiden. Die Kapern fein hacken und mit Sambalolek, Ketchup und Olivenöl zu einer Paste vermengen. Alle Zutaten zur geschnittenen Rindshuft geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 15 min ziehen lassen. Nochmals abschmecken und anrichten.

Senfmayo

1 frisches Eigelb	8g Djon Senf
200ml Sonnenblumenöl	8g Pommery Senf
8g Balsamico Bianco	Salz, Pfeffer

Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer vermischen. Das Öl tropfenweise hinzufügen und gleichzeitig ständig mit einem Schneebesen aufschlagen, um die Emulsion herzustellen. Dann das restliche Öl langsam zugeben, dabei immer weiter aufschlagen bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Minilattich mit Rotkraut

1 Mini Lattich	2 Eschalotten
500g Apfelsaft	80g geröstetes Haselnussöl
½ Rotkraut	25g Balsamico Bianco

Apfelsaft aufkochen und zur Hälfte reduzieren, auskühlen lassen. Die Hälfte vom Rotkraut und die Schalotten in kleine Würfelchen schneiden. Mit bisschen Olivenöl kurz anziehen und mit dem Balsamico ablöschen. Das Haselnussöl langsam zum reduzieren Apfelsaft einmischen und die ausgekühlten Rotkrautwürfel beigegeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Minilattich vierteln und einzelne die einzelnen Blätter marinieren. Ausgarnieren und servieren. Schmeckt am besten wenn man den Salat mit den Händen isst ;).

Kürbistarte mit Lardo

Kürbismasse

Ein Batanat Kürbis halbieren, die Kernen entfernen und mit dem Messer einritzen. Mit Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Knoblauch und Thymian draufgeben und 45 min. bei 180 Grad im Ofen schmoren.

Mit 150g Butter, Nussbutter herstellen und auskühlen lassen. Den weichen Kürbis aus dem Ofen nehmen, mit einem Löffel auskratzen, zur Nussbutter geben und mit einer Gabel eine Masse herstellen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Teig

500g Mehl	275g Wasser
8g Salz	25g Olivenöl
20g Hefe	

Den Teig auswallen und die gewünschte Form ausstechen. Creme Fraiche mit bisschen Salz und Pfeffer abschmecken, den Teig damit bestreichen und bei

220 Grad ca. 12 Minuten Backen. Die Kürbismasse draufgeben und mit Lardo ausgarnieren.

Nüsslisalatdressing zum Wintersalat

200g Nüsslisalat	30g Olivenöl
80g Spinat	25g Balsamico Bianco
55g Gemüsebouillon	

Nüsslisalat und Spinat kurz blanchieren und im kalten Wasser abschrecken. Mit der kalten Gemüsebouillon mixen. Ganz langsam das Olivenöl dazugeben und weiter Mixen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Wichtig erst kurz vor dem servieren den Blasamico dazu mixen sonst wird die Vinaigrette grau. Nochmals je nach Bedarf abschmecken.

Wir servieren den Salat mit verschiedenen Wintergemüse arten wie zum Beispiel: Sellerie, Topinambur, Petersilienwurzel oder verschiedenes Kohlgemüse.

