

Apéro: Frischer Port-Tonic Kick

Frische Sommercannelloni auf Gemüsebeet

Pfirsichgazpacho mit Frühlingszwiebeln

*Rollbraten begleitet von einem
Apfel-Sellerie-Kartoffel Gratin
an einer Apfel-Senf Sauce*

*Basilikumglace auf
karamelierten Pfirsichbeet*

Alles begleitet von Weinen aus dem Ätnagebiet

Zubereitung

Sommer-Cannelloni



 ca. 25Min.
 5 Personen
 vegetarisch

- 375 g **Aubergine**, in Würfeli
- 312.5 g **Zucchini**, in Würfeli
- 5 **Tomaten** (z. B. Peretti), in Würfeli
- 1.25 Bund **Basilikum**, fein geschnitten
- 0.94 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**
- 17.5 **Barilla Collezione Cannelloni** (ca. 150 g)

- 2.5 dl **Saucen-Halbrahm**
- 125 g geriebener **Mozzarella**
- 1.25 **Knoblauchzehe**, gepresst
- 0.31 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**

Und so wirds gemacht:

Gemüse auf einem beschichteten Blech mischen.

Backen: ca. 15 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Herausnehmen, in eine Schüssel geben.

1. Basilikum mit dem Gemüse mischen, würzen. Masse in einen Einweg-Spritzsack geben, Spitze abschneiden, sodass eine Öffnung von ca. 2 cm entsteht. Masse satt in die Cannelloni füllen, in die vorbereitete Form legen.

2. Rahm, Käse und Knoblauch verrühren, würzen, über die Cannelloni giessen.

Backen: ca. 30 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Form:

Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Pfirsichen. Denn die passen wunderbar zu den reifen, süßen Tomaten und geben dem Ganzen einen vollen, runden Geschmack.



Pfirsich Gazpacho mit Tomaten

Also, Löffel raus und ran an die Pfirsich Gazpacho.

Zubereitung – Pfirsich Gazpacho



Gazpacho, mal anders

Zuerst den Knoblauch hacken und die Schalotten in kleine Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Knoblauch sowie Zwiebelstücke darin anschwitzen, bis die Stücke weich sind. Jetzt die Tomaten und Pfirsiche waschen und in grobe Stücke schneiden. ½ Pfirsich zurückhalten und diesen

in feine Stückchen schneiden. Dieser kommt später auf die Suppe als Topping.

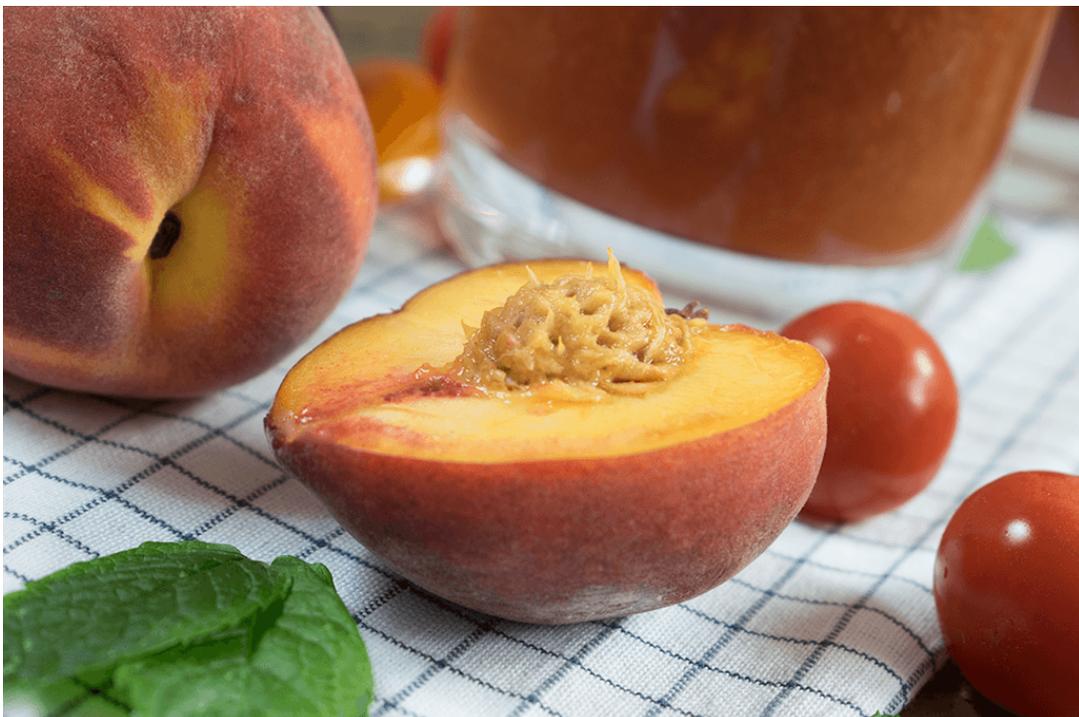
Tomaten und Pflirsiche mit den angeschwitzten Zwiebel- und Knoblauchstücken in einen Mixer geben.

Gemüsebrühe, ca. 1 TL Thymian, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Agavendicksaft hinzufügen. Das Ganze auf höchster Stufe ordentlich durchmischen.



Getoppt mit Minze, Frühlingszwiebeln und Pflirsichstücken

Gegebenenfalls die Suppe nochmal abschmecken. Die Suppe muss nun für 1-2 Stunden in den Kühlschrank oder kurz in den Gefrierer, damit sie richtig schön eiskalt ist. Vor dem Servieren die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Suppe in Schalen geben, mit den Pflirsichstücken und den Frühlingszwiebeln bestreuen. Etwas frischen, schwarzen Pfeffer drüber geben und mit gutem Olivenöl beträufeln. Fertig ist der erfrischende Sommergenuss.



Zutaten – Pfirsich Gazpacho

- 500 g reife Pfirsiche
- 500 g reife, kernarme Tomaten
- 250 ml Gemüsebrühe
- 2 Frühlingszwiebeln
- Thymian
- Ca. 50 ml Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- Agavendicksaft
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Beitrag bewerten

Bewertung 

BEWERTUNG ABSENDEN

Fleisch: Rollbraten vom Grill

Der Braten für jedes Grillfest, Ein richtiger Rollbraten vom Grill? Was zunächst nach einer aufwendigen Herausforderung k

von Opaalfred



ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- 1,6 Stk. Schweinekamm, ca 1,5-2kg
- 240 Gramm Röstzwiebeln
- 16 Scheiben Dörrfleisch, dünn geschnitten
- 1,6 Bund Petersilie glatt gehackt
- 1,6 EL Salz und Pfeffer
- 1,6 EL Senf extra scharf
- 1,6 Zehen Knoblauch gehackt

ZUBEREITUNG

1

So ein ordentlicher Rollbraten ist schon eine feine Sache. Außen eine leckere Kruste, innen dann zart und würzig. Läuft Euch da beim Lesen nicht auch schon das Wasser im Mund zusammen? Man(n) muss sich nur einfach mal an solche Rezepte heranwagen. Es lohnt sich! Das schöne dabei ist: Es ist überhaupt nicht schwer, einen solchen Braten auf dem Grill zu zaubern. Um ehrlich zu sein ist da tatsächlich recht wenig Zauberei dabei. Ich hatte so einen Rollbraten auch immer wesentlich komplizierter vorgestellt als er ist und war wirklich begeistert, als ich dieses Rezept in einem Grillseminar kennengelernt habe. Unter anderem war das auch einer der Gründe weshalb ich unbedingt mal an so einem Seminar teilnehmen wollte: Irgendwie hat man ja doch immer etwas Respekt, wenn man sich an ein solches Gericht heranwagt. Wäre ja schon ärgerlich, wenn man ein gutes und nicht ganz günstiges Stück Fleisch bei der Zubereitung versemmt und die eingeladenen Grillgäste nichts auf die Teller bekommen. Das Grillseminar war also bestens geeignet, um mir die Angst vorm Rollbraten zu nehmen – beim Ausprobieren unter fachmännischer Anleitung kann schließlich nicht viel schief gehen.

2

1. Zuerst den Schweinenacken nach dem Lakritzschnecken-Prinzip aufschneiden. D. h. Ihr legt das gute Stück vor Euch hin, schneidet es am unteren Ende ein und rollt es dann während des Weiterschneidens zur Seite weg. So entsteht ein recht großer, rechteckiger „Fleischlappen“. 2. Diesen würzt Ihr mit Salz und Pfeffer und verstreicht den scharfen Senf und den gequetschten Knoblauch auf dem Fleisch. 3. Als nächstes belegt Ihr die komplette Fläche mit Baconstreifen und streut die Röstzwiebeln und gehackte Petersilie darüber. Alles schön gleichmäßig verteilen.

3

4. Jetzt den Braten wieder zusammenrollen und mit der Bratenschnur zusammenbinden. Das klingt komplizierter als es eigentlich ist: Am besten bildet man einfach ausreichend große Schlaufen mit der Schnur, indem man sie doppelt verdrillt. Diese Schlaufe dann über den Braten schieben und einfach festziehen – danach kommt direkt die nächste Schlaufe. Man macht also keine richtigen Knoten, sondern legt nur Schlaufen, die durch das doppelte Verdrillen der rauen Bratenschnur halten.

4

5. Dann ist der Rollbraten auch schon fertig für den Grill. Dieser sollte auf ca. 200°C mit indirekter Hitze vorgeheizt sein. Wenn Ihr ein paar Holz-Räucherchips da habt (ich verwende gerne Hickory), dann ist der Rollbraten definitiv ein Rezept

bei dem sich deren Einsatz für zusätzliches Aroma lohnt. Also einfach rauf auf die heißen Kohlen damit – natürlich erst nachdem Ihr sie etwas eingeweicht habt.

5

Der Braten muss nicht gewendet werden und hat eine Garzeit von ca. 1 – 1,5 Stunden. Am besten überprüft Ihr die Kerntemperatur mit einem Bratenthermometer. Wenn ca. 78°C in der Bratenmitte erreicht sind, ist er fertig. Dann nur noch in Scheiben schneiden und genießen. Ich wünsche Euch einen tollen und hoffentlich erfolgreichen Grillabend!



CHEFKOCH



Kartoffel - Sellerie - Apfel - Gratin

vegan

Zwiebeln in Öl dünsten, Sellerie zugeben, evtl. Wasser zugeben und zugedeckt 10 min dünsten.

Mehl mit Milch verrühren, unter Rühren aufkochen, 2 min köcheln lassen. Muskat, Salz, Pfeffer, Ingwer und Zitronensaft unterrühren und abschmecken. Kartoffel-, Sellerie- und Apfelscheiben abwechselnd dachziegelartig in eine Auflaufform legen, mit der Sauce begießen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Bei 170°C zunächst 15min zugedeckt und noch 5-10 min offen backen.



Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 6 Portionen:

$\frac{3}{4}$ Zwiebel(n), gewürfelt

750 g Kartoffel(n), in Scheiben

750 g Knollensellerie, in Scheiben

450 g Äpfel, säuerliche, in Scheiben

45 g Mehl, (Vollkornmehl)

600 ml Sojamilch (Sojadrink)

Muskat

$\frac{3}{4}$ EL Ingwer, gerieben

1 $\frac{1}{2}$ EL Zitronensaft

3 EL Sonnenblumenkerne, grob gehackt

Salz und Pfeffer

Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter www.chefkoch-smartlist.de herunterladen!



Mitgedacht. Mitgebracht.



Verfasser: Cappuccino



CHEFKOCH



Apfel - Senf Sauce

schmeckt sehr gut zu gebratenem Kassler

Zwiebel und Äpfel schälen/putzen und in kleine Stücke schneiden und die Apfelstückchen mit Zitronensaft beträufeln.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Apfelstückchen hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Apfelsaft und Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Piment und Senf würzen.

Das ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 6 Portionen:

1 ½ Zwiebel(n)

3 Äpfel

etwas Zitronensaft

3 EL Butter

375 ml Apfelsaft

300 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Piment, gemahlen

3 TL Senf, scharf

Verfasser: Bezwinger

Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter www.chefkoch-smartlist.de herunterladen!



Mitgedacht. Mitgebracht.





Sommerliches Basilikum – Eis

Die Sahne mit den gewaschenen Basilikumblättchen und dem Zitronensaft/Limettensaft in den Mixer geben und vollständig pürieren. Durch ein Sieb streichen und aufkochen, danach gleich vom Feuer ziehen. Eigelb und Zucker im Wasserbad (mittlere Hitze) dick und cremig aufschlagen, die Basilikumsahne hinzufügen und unter ständigem Rühren erneut erhitzen, bis die Masse dick wird (dauert ein bisschen...) - aber auf keinen Fall richtig kochen lassen, weil sie sonst gerinnt. Abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren. (Geht auch in einer Metallschüssel, sollte dann ab und zu mit einem Schneebesen durchgeschlagen werden, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.)

Schmeckt besonders raffiniert mit karamelierten Pfirsichen:

Pfirsiche kreuzweise einritzen und kurz in kochendem Wasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abkühlen. Jetzt die Haut abziehen, entsteinen und das Fruchtfleisch vierteln.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen, Zimt zufügen und etwas einkochen lassen. Die Pfirsichspalten zufügen und darin bei geringer Hitze ziehen lassen.

6 Pfirsiche

Zucker zum Karamellisieren

1 Zimtstange

2 dl Weisswein

Zutaten für 8 Portionen:

16 Stängel	Basilikum, (nur die Blättchen)
500 ml	Sahne
2 TL	Zitronensaft, (oder Limettensaft, ist etwas intensiver)
6	Ei(er), davon das Eigelb
6 EL	Zucker
2 Prisen	Salz

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 4 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe



