

In Rohschinken gebackener Mozzarella mit Salbei

Für 4 Personen

Backofen auf 180 Grad vorheizen. 2 Büffelmozzarellas der Länge nach vierteln. Mit jeweils 1–2 Scheiben Rohschinken umwickeln. Dabei ein Salbeiblatt dekorativ mit einwickeln. In eine ofenfeste Form legen. 2 in Öl eingelegte, getrocknete

Tomatenhälften in hauchdünne Streifen schneiden und zusammen mit 1 EL Kapern über die eingewickelten Mozzarellastücke streuen. Mit wenig Olivenöl beträufeln. Rund 10 Minuten in der Ofenmitte garen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.



Sellerie-Zitronen-Suppe mit Rahm und Selleriestreifen

Für 4 Personen

600 g Knollensellerie schälen. Mit einem Schäler etwa 16 Selleriestreifen abschälen. Selleriestreifen in Erdnussöl goldbraun frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen. Von einer Bio-Zitrone 1 TL Schale abreiben und 1 EL Saft auspressen. Restlichen Sellerie in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit 3 Thymianzweigen, der Zitronenschale und 2 EL Butter 5 Minuten dünsten. Mit 7 dl Gemüsebouillon ablöschen. 20 Minuten köcheln lassen. 1,5 dl Rahm steif schlagen. Sobald der Sellerie weich gekocht ist, die Thymianzweige entfernen. Sellerie mit einem Mixstab ganz fein pürieren. Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen. $\frac{2}{3}$ des Rahms unterheben. Suppe in Teller giessen, mit restlichem Rahm und einigen Selleriestreifen servieren.



Gefüllte Entenbrüstchen mit Orangen- und Apfelschaum

Für 4 Personen

Von 2 Bio-Orangen 2 TL Schale abreiben und 2 dl Saft auspressen. 2 Äpfel schälen und klein würfeln. 1 EL Rosmarinnadeln, 2 cm Ingwer und 1 Knoblauchzehe fein hacken. In 1 EL Olivenöl dünsten. Jeweils die Hälfte der Apfelstücke und der abgeriebenen Orangenschale dazugeben. 2 EL Panier-

mehl unterrühren. Salzen, pfeffern. Mit einem Messer vorsichtig die Haut von 2 Entenbrüstchen anheben, sodass ein Beutel entsteht. Die Brüstchen mit der Apfelmasse füllen. Schnittstelle mit einem Zahnstocher wieder verschliessen. Für die Sauce 2 EL Zucker und 2 EL Butter in einer kleinen Pfanne caramolisieren. Mit 1 dl Wermut und dem Orangensaft ablöschen. Restliche Orangenschale und Apfelstücke unterrühren. Etwas einreduzieren. Salzen, pfeffern. Sauce warm stellen.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzt. Entenbrüstchen zuerst auf der Hautseite ca. 7 Minuten, dann gewendet weitere 5 Minuten braten. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Entenbrüstchen rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Haut nach oben in eine ofenfeste Form legen. 1 EL Sojasauce und 1 TL Honig vermischen. Haut bestreichen. In der Ofenmitte während rund 15 Minuten fertig garen. Orangensauce mit einem Mixstab schaumig pürieren. Entenbrüstchen aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern mit Wildreis servieren.



Safranbirnen mit Zimt-Panna-Cotta

Für 4 Personen

4 kleine Birnen schälen, ohne den Stiel zu entfernen. Birnen mit etwas Zitronensaft beträufeln. 4 EL Zucker, 2 EL Zitronensaft, 2 dl Weisswein, 2 dl Apfelsaft, 1 Prise Safranfäden, 1 Zimtstange und 3 Sternanis aufkochen. Birnen dazugeben und 5 Minuten köcheln. Im Sud auskühlen lassen. Für 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren. 1 Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark auskratzen. Zusammen mit 6 dl Vollrahm, 50 g Zucker,

1 gehäuften EL Agar-Agar* und $\frac{1}{2}$ TL Zimt aufkochen. 2 Minuten unter Rühren köcheln. Vanilleschote entfernen, Rahmsauce in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen giessen. Im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden erstarren lassen. Vor dem Servieren die Birnen aus dem Sud heben und fächerartig einschneiden. Safransud dickflüssig einkochen. Panna Cotta auf Teller stürzen, mit wenig Zimt bestreuen und zusammen mit der Birne und der warmen Sauce servieren. * pflanzliches Gelmittel.

