

Wildkräutersalat

mit gebratener Scamorza

Etwa 100 g **gemischte Kräuter**

wie beispielsweise **Basilikum, Zitronenbasilikum, Estragon** (nehmen Sie hier wie auch sonst den viel aromatischeren französischen) **Thymian, Majoran, Sauerampfer, Zitronenmelisse, Dill, Liebstöckel** – also alle Kräuter die Ihr Garten oder Gemüsehändler hergibt.

Vermischen Sie diese mit etwas **Olivenöl, Limetten- oder Zitronensaft, Meersalz** und **schwarzem frisch gemahlenem oder gestoßenem Pfeffer**.

Auf Tellern anrichten.

250 g **Scamorza** in Scheiben von ca. 1 cm schneiden und in der beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite anbraten, herausnehmen, mit etwas schwarzem Pfeffer bestreuen und zu dem Salat legen.

Kabeljau

im Aromadampf gegart
mit Olivenöl und Zitrone

250 g **Kabeljaufilet**, 50 g **Lauch**, 1 **Zitrone**,
etwas **abgeriebene Zitronenschale**,
Meersalz und **schwarzer Pfeffer**, 1 Bund **Dill**,
0,1 l **Weißwein** und 1 halbe **Salatgurke**.

Für den Aromadampf geben Sie 200 ml Wasser und 0,1 l Weißwein in einen Kochtopf und würzen mit 50 g kleingeschnittenem Lauch und etwas Zitronensaft. Fügen Sie Dill sowie Salz hinzu und lassen alles aufkochen. Nun dämpfen Sie das Filet über der kochenden Flüssigkeit, ohne dass es mit ihr in Berührung kommt in etwa 6-8 min bis zur gewünschten Konsistenz.

Zwischenzeitlich schälen Sie die Gurke, halbieren und entkernen sie. Hobeln sie dünne Segmente ab und verteilen Sie diese auf den Tellern. Marinieren Sie mit Olivenöl, Zitrone und Salz.

Verteilen Sie den Fisch auf den Gurkenstücken und drücken Sie ihn sanft, bis sich das Filet auffächert. Beträufeln Sie den Fisch mit Olivenöl und Zitronensaft. Streuen Sie nun Pfeffer, Salz, Dill und abgeriebene Zitronenschale darüber.

Mariniertes Filet vom Biohuhn mit Kokossauce

Für die Garnitur 2 **Kaffirlimettenblätter**
in hauchdünne Streifen geschnitten.

500 g **Hühnerfilet** in Würfel geschnitten,
2 Essl. mittelscharfes **gelbes Currypulver**, etwas
Meersalz, 3 Essl. **süße Sojasauce** und etwas **Teriyaki-
Marinade**.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und
1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

1 Dose **Kokosmilch** ungesüßt, 1 halbe entkernte
Chilischote, 8 **Kaffirlimettenblätter**, 6 zerkleinerte
Zitronengrasstangen. **Salz** und **Limettensaft** zum
abschmecken.

Alle Zutaten aufkochen und 15 Min. ziehen lassen.
Sauce durch ein Sieb passieren und wieder köcheln
lassen. Mit Meersalz und Limettensaft abschmecken.

Das marinierte Fleisch in die Sauce geben und darin
a. 5 min garziehen lassen.

Auf Tellern anrichten und garnieren.

Geschmorte Kaninchenkeulen

in Tomaten-Estragonsauce

4 enthäutete **Kaninchenkeulen**, **Olivenöl**,
eine halbe, entkernte und gehackte **Chilischote**,
ein Esslöffel **Tomatenmark**, 0,2 l **Weißwein**,
250 g **Cocktailtomaten**, 1 gelbe, in Würfel geschnittene
Paprika, 1 Bund **Frühlingszwiebeln**, gekörnte **Gemüse-
oder Hühnerbrühe** zum Abschmecken, eine Tasse
abgezupfte **Estragonblätter**.

Kaninchenkeulen beidseitig anbraten, bis sie Farbe
annehmen. Die Keulen mit Weißwein übergießen,
sofort Temperatur reduzieren, mit Gemüse- oder
Hühnerbrühe würzen, Tomatenmark und gehackte
Chilischote hinzugeben und 25 Min. bei geringer Hitze im
geschlossenen Topf schmoren.

Tomaten, Frühlingszwiebeln und Paprika dazugeben und
weitere 15 Min. schmoren. Zum Schluß Estragonblätter
untermischen, 1 Min. ziehen lassen und servieren.

Beilage: **Baguette**

Mascarponecreme

mit Limetten und Zitronenmelisse

250 g **Mascarpone**, 2 **Eigelb**,
Saft von einer **Limette**, die Schale dieser Limette
gerieben oder mit dem Sparschäler abgezogen
und ganz besonders fein gehackt, 4-6 in feine Streifen
geschnittene **Blätter der Melisse**.

Zucker nach Bedarf.

Alles miteinander verrühren.

In Gläser verteilen und mit Melisse dekorieren.

Blue Stilton

mit Portweifeigen

4 geviertelte **Feigen** in 100 ml **süßem Portwein** aufkochen und sofort erkalten lassen.

Pro Person ca. 35 g **Blue Stilton** auf den Teller legen, zur Hälfte mit der Sauce und den Feigen belegen und mit kleingeschnittener **Zitronenmelisse** garnieren.

Statt des Stilton können Sie auch sehr gut Roquefort oder Gorgonzola nehmen.