

Longhorn-Rinder und Wattknollen

Pizzazungen mit Rucola und Parmaschinken
Geeiste Honigmelonensuppe
Kartoffelsalat mit French Dressing und Short Ribs

Alle **Zutaten für 4 Personen**,
wenn nicht anders angegeben

Pizzazungen mit Rucola und Parmaschinken

Zutaten

Pizzateig

500 g Mehl Tipo 00

250 ml Wasser

10 g Salz

10 g Zucker

10 g Hefe

50 g Olivenöl

Etwas Semola (zum Ausrollen)

Tomaten-Sugo

500 g Kirschtomaten, vollreif, gewaschen

100 g Olivenöl

2 Knoblauchzehen, geschält

1 Bund Basilikum

1/2 rote Chili, ohne Kerne, in Scheiben geschnitten

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

Garnitur

150 g Rucola, geputzt, gewaschen

120 g Parmaschinken

Olivenöl

Fleur de Sel

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Für den Pizzateig die Hefe in 4 El handwarmen Wasser mit dem Zucker verrühren und kurz gehen lassen. Das restliche Wasser mit Mehl und Salz verkneten, das angegangene Hefegemisch dazugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Zum Schluss Olivenöl hinzugeben und kräftig einkneten. In eine mit Olivenöl gefettete Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken.

Lecker AN BORD

An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig das doppelte an Volumen hat. Von dem Teig kleine Stücke abschneiden, ungleichmäßig auseinanderziehen und auf der mit Semola bestäubten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen. Mit etwas Tomaten-Sugo bestreichen und auf dem vorgeheizten Pizzastein im Grill bei maximaler Hitze ca. 3 bis 6 Minuten (alternativ im Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze oder 230°C Umluft ca. 6–8 Minuten) goldbraun backen.

Für das Tomaten-Sugo alle Zutaten mit einem Stabmixer ca. 2 Minuten fein pürieren. Mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken.

Pizzateig mit etwas Tomaten-Sugo bestreichen und im Grill auf dem vorgeheizten Pizzastein bei maximaler Hitze ca. 3 bis 6 Minuten (alternativ im vorgeheizten Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze oder 230°C Umluft ca. 6–8 Minuten) goldbraun backen.

Anrichten

Den Rucola mit Olivenöl, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer anmachen. Großzügig auf den Pizzazungen verteilen und mit dünn geschnittenem Parmaschinken belegen.

Geeiste Honigmelonensuppe mit Chili, Zitronenmelisse und Basilikum

Zutaten

1,5 Honigmelonen, sehr reif, geschält, entkernt und grob geschnitten
1/2 rote Chili, gewaschen
1 Zitrone, ausgepresst
150 g Olivenöl
3 Prisen Salz
1 Bund Basilikum, gewaschen, grob geschnitten
1 Bund Zitronenmelisse, gewaschen, grob geschnitten

Garnitur

1/2 rote Chili, gewaschen, in feine Würfel geschnitten
Basilikum, gewaschen, fein geschnitten
Zitronenmelisse, gewaschen, fein geschnitten

Zubereitung

Alle Zutaten für die Honigmelonensuppe in einem Mixer oder mit dem Stabmixer nicht zu fein pürieren. Mit Salz, Chili und Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank kaltstellen.

Anrichten

In gekühlte Gläser füllen und mit Chiliwürfeln und Kräutern garnieren.

Sommerlicher Kartoffelsalat mit French Dressing

Zutaten

French Dressing

2 frische Bio-Eier
1,5 Zehen Knoblauch, geschält, fein gerieben
75 ml Weißweinessig
300 ml Rapsöl
4 EL grober Senf
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Kartoffelsalat

500 g Kartoffeln speckig/festkochend
2 EL Kümmel
2 Zehen Knoblauch, geschält, angedrückt
2 rote Zwiebeln, geschält, in feinen Würfeln
75 ml Weißweinessig
1 Bund Radieschen, gewaschen, in feine Scheiben geschnitten
2 kleine Gartengurken, gewaschen, geschält, halbiert
150 g bunte Kirschtomaten, gewaschen, geviertelt
Olivenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Bund Schnittlauch, gewaschen, fein geschnitten
1 Bund Blattpetersilie, gewaschen, fein gehackt

Zubereitung

Für das Dressing Eier mit Knoblauch, Salz und Pfeffer schaumig schlagen. Essig zugeben und weiterschlagen. Rapsöl langsam wie bei einer Mayonnaise einrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht. Zum Schluss den Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen. Wichtig: Dressing nur frisch verwenden, da es rohes Ei enthält.

Für den Salat die Kartoffeln mit Schale in gut gesalzenem Wasser mit Kümmel und Knoblauch garen. Etwas abkühlen lassen, pellen und in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Radieschen, Gurken und Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer, einem Schuss Olivenöl und Essig würzen.

Zwiebelwürfel kurz in Essig aufkochen und abkühlen lassen. Zu den Kartoffeln geben. Einen Teil des Dressings unterheben, restliche Kräuter und Dressing nach Geschmack ergänzen. 5–10 Minuten durchziehen lassen.

Anrichten

Den Kartoffelsalat in eine Schüssel geben und mit den restlichen Kräutern und den roten Zwiebelwürfeln garnieren.

Geschmorte Short Ribs

Zutaten

1 kg Short Ribs
300 g Zwiebeln, geschält, in grobe Würfel
300 g Karotten, geschält, in grobe Würfel
300 g Sellerie, geschält, in grobe Würfel
150 g Lauch, halbiert, gewaschen, in grobe Stücke
2 Zehen Knoblauch, geschält, angedrückt
2 EL Tomatenmark
1 TL Wacholder, angestoßen
1 TL Fenchelsaat, angestoßen
2 TL Senfsaat
3 Nelken
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
600 ml Rotwein
1,2 Liter dunkler Bratenfond
Salz
2 EL kalte Butter
evtl. Stärke zum Abbinden (in kaltem Wasser angerührt)

Zubereitung

Short Ribs waschen, abtrocknen und auf Zimmertemperatur kommen lassen. Mit Salz würzen. In einem Bräter mit etwas Olivenöl auf dem Fettdeckel bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, dann alle Seiten kräftig bräunen. Fleisch herausnehmen.

Im Bratensatz Zwiebeln, Karotten und Sellerie kräftig anrösten. Lauch und Knoblauch zugeben, kurz mitrösten. Tomatenmark einrühren und karamellisieren lassen. Gewürze und Kräuter hinzufügen.

Dreimal mit je 200 ml Rotwein ablöschen und jeweils auf die Hälfte reduzieren lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Bratenfond auffüllen und das Fleisch zurücklegen. Mit Deckel bei niedriger Hitze 3–4 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist und sich die Knochen leicht lösen. Fleisch herausnehmen, Knochen entfernen. Sauce durch ein feines Sieb passieren, auf die Hälfte reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Butter einmontieren, nach Bedarf mit etwas Stärke binden.

Anrichten

Fleisch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Sauce bedecken und in der Pfanne kurz köcheln lassen, bis es glänzt. Direkt in der Pfanne servieren.