

Schafskäse vom Urbauern

**Rote Ziegenkäseravioli mit geschmolzenen Ananastomaten
und Haselnuss-Nussbutter**
Grünes Kokoscurry mit gegrilltem Hühnchen und Gurkensalat
Käseauswahl mit Pflaumen-Chutney

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

Rote Ziegenkäseravioli mit geschmolzenen Ananastomaten und Haselnuss-Nussbutter

Zutaten

Nudelteig

200 g Mehl
150 g Hartweizengrieß (Semola)
4 Eigelb
1 Ei
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
3 EL Rote-Bete-Sirup

Käsefüllung

100 g Mascarpone
100 g Ziegenfrischkäse mit Asche
50 g Ziegenquark
50 g alter gereifter Ziegenkäse, zerbröseln
Ein guter Schuss Zitronenolivenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Eigelb mit etwas Wasser, Bier oder Sekt verquirlt für die Ravioli
ein paar Kapuzinerkresse-Blätter und -Blüten als Garnitur

Haselnuss-Nussbutter

150 g Butter
25 g Haselnüsse, gerieben
75 g Haselnüsse, gestoßen
2 EL Zitronenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Geschmolzene Ananastomaten

3 EL Zucker
2 Zehen Knoblauch, geschält, angedrückt
1 Lorbeerblatt

Lecker AN BORD

6 Thymianzweige
2 mittlere Ananastomaten, gewaschen, in mundgerechten Stücken
2 EL Zitronenöl
2 EL Olivenöl
1/2 Bund Basilikum, gewaschen, in grobe Streifen geschnitten
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Nudelteig

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verarbeiten. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Käsefüllung

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli

Nudelteig in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Nudelholz flach rollen und mit der Nudelmaschine nach und nach dünn ausrollen, bis man fast hindurchsehen kann. Falls der Teig zu feucht ist, etwas Semola einarbeiten.

Die Käsefüllung teelöffelweise oder mit einem Spritzsack im Abstand von etwa 5 cm leicht versetzt auf den Teig geben. Die Ränder um die Füllung herum mit Eigelb-Wasser-Gemisch bestreichen. Eine zweite Teigbahn darüberlegen, Luft herausdrücken und die Ränder gut andrücken. Mit einem passenden Ravioliausstecher ausstechen.

In reichlich gesalzenem Wasser 1–2 Minuten sieden lassen. Herausnehmen und in einer Pfanne mit etwas Butter glasieren.

Haselnuss-Nussbutter

Die Butter in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und das Wasser verdampfen. Die geriebenen und gestoßenen Haselnüsse zugeben und weiterrühren, bis die Butter hellbraun wird und nussig duftet. Mit Zitronenöl, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Geschmolzene Ananastomaten

Die Tomatenstücke mit Zitronenöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und 5 Minuten ziehen lassen. Den Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian und die marinierten Tomaten hinzufügen und kurz köcheln lassen, bis sich das Karamell vollständig gelöst hat. Basilikumstreifen zum Schluss unterheben.

Anrichten

Einige der geschmolzenen Tomaten mit etwas Sud auf einem Teller verteilen. 3–5 Ravioli dazwischen platzieren. Drei großzügige Esslöffel Haselnuss-Nussbutter darüber verteilen. Mit Kapuzinerkresse-Blättern und -Blüten garnieren und servieren.

Grünes Kokoscurry mit gegrilltem Hühnchen und Gurkensalat

Zutaten

Hühnchen

- 4 Keulen vom Bio-Huhn, gewaschen, trocken getupft
- 4 Brüste vom Bio-Huhn, gewaschen, trocken getupft, (je nach Größe auch weniger)
- Salz
- 5 EL Sojasauce
- 3 EL brauner Zucker
- 1 EL Reisweinessig

Gurkensalat

- 1 Gurke, gewaschen, geschält
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Reisweinessig
- 1 EL Sojasauce
- 2 TL Fischsauce
- 1 Limette, Saft und Abrieb
- 1 EL brauner Zucker
- Salz
- 3 EL schwarzer Sesam, geröstet
- 3 EL weißer Sesam, geröstet

Grünes Curry

- 2 EL Sesamöl
- 4 EL Rapsöl
- 50 g grüne Currypaste (aus dem Asiamarkt)
- 1 rote Zwiebel, geschält, grob gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, geschält, fein geschnitten
- 2 Stangen Zitronengras, plattiert oder fein geschnitten
- 25 g frischer Kurkuma, gewaschen, in Scheiben
- 25 g frischer Ingwer, gewaschen, in Scheiben
- 1 EL Ras EL Hanout
- 1 Chili rot, gewaschen, in Röllchen
- 500 ml Kokosmilch
- 2 Bio-Limette, beide ausgepresst, von einer der Abrieb
- 3 EL Fischsauce
- 3 EL Sojasauce
- 1/2 Bund Korianderstiele, gewaschen

Gemüse

- 1 Stück Brokkoli
- 6 Stück Karotten, geschält, geviertelt in 3-4 cm lange Stücke geschnitten
- 2 Stück grüne Paprika, in 1 cm breiten Streifen
- 2 Stück rote Zwiebeln, geschält, halbiert, in Streifen

Lecker AN BORD

1/2 Bund Korianderblätter, gewaschen, grob geschnitten

Zubereitung

Hühnchen

Sojasauce, braunen Zucker und Reisweinessig zu einer Glasur verrühren.

Keulen salzen und auf dem Grill bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel von jeder Seite 8–10 Minuten hellbraun grillen, dabei regelmäßig wenden. Keulen von der direkten Hitze nehmen, mit der Glasur bestreichen und 10 Minuten indirekt weitergaren, zwischendurch erneut glasieren.

Hühnerbrüste salzen und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze 8 Minuten goldbraun und knusprig grillen. Wenden, glasieren und 4 Minuten weitergaren. Nochmals glasieren und 3 Minuten bei indirekter Hitze ruhen lassen.

Keulen auslösen, halbieren, nochmals glasieren und kurz scharf angrillen.

Brüste ebenfalls glasieren, kurz auf der Hautseite angrillen, schräg halbieren.

Gurkensalat

Gurke in feine Scheiben hobeln. Mit Sesamöl, Rapsöl, Reisweinessig, Sojasauce, Fischsauce, braunem Zucker, Limettensaft und -abrieb vermengen. Mit Salz abschmecken und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren gerösteten Sesam unterheben.

Curry

Zwiebel und Knoblauch in Sesam- und Rapsöl glasig anschwitzen. Currypaste, Zitronengras, Kurkuma, Ingwer, Ras el Hanout und Chili zufügen und bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten mitrösten. Mit Kokosmilch aufgießen. Fischsauce, Sojasauce, Limettensaft und -abrieb hinzufügen, einmal aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

Von der Hitze nehmen, Korianderstiele zugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Spitzsieb passieren, nochmals aufkochen und abschmecken.

Gemüse

Brokkoli in kleine Röschen teilen. In reichlich kochendem Salzwasser 1–2 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und trocken tupfen. Stiele schälen, halbieren und in 0,5 cm breite Stücke schneiden.

Brokkoli-Stiele mit Karotten, grüner Paprika und Zwiebeln in etwas Öl bei hoher Hitze 3–4 Minuten anbraten. Röschen und Curry zugeben, einmal aufkochen und servieren.

Anrichten

In einer Schale je ein Stück Keule und Brust anrichten. Gemüse drumherum verteilen und reichlich Curry angießen. Mit Korianderblättern vollenden.

Käseauswahl mit Pflaumen-Chutney

Zutaten

Lecker AN BORD

Käseauswahl nach Belieben (z.B. Schafs- und Ziegenkäse)

Pflaumen-Chutney

100 g brauner Zucker
300 ml roter Portwein
1 kg Pflaumen, gewaschen, entsteint, halbiert
1 Zimtstange
2 Sternanis
5 Kardamomkapseln
50 ml Himbeeressig

Zubereitung

Pflaumen-Chutney

Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit rotem Portwein ablöschen. Einmal aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Pflaumen und Gewürze zugeben und bei niedriger Hitze einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss den Himbeeressig unterrühren und das Chutney abkühlen lassen.

Anrichten

Schafs- und Ziegenkäseauswahl in kleine Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten. Das Pflaumen-Chutney in eine Schüssel füllen und zusammen mit der Käseauswahl servieren.

Guten Appetit!