



Horst Schrepfer

30. August 2021

Mango-Carpaccio mit Rohschinken

Risotto mit Salsiccia

Himbeer-Flip

Mango-Carpaccio mit Rohschinken

Zutaten für 4 Personen

Zubereiten ca. 15 Min.

- 1 Mango
- 1 kleine Zwiebel
- 160 g Rohschinken in Tranchen
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL Pfeffer



Zubereitung

Mango schälen, Fruchtfleisch auf beiden Seiten des Kerns in feine Scheiben schneiden. Auf Tellern auslegen. Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden. Rohschinken auf den Mangoscheiben anrichten. Mit etwas Öl beträufeln. Mit Zwiebeln und Pfeffer bestreuen und servieren.

Risotto

Zutaten für 4 Personen

Zubereiten ca. 35 Min.

Zutaten

- 1 l Gemüsebouillon
- 2 Schalotten
- 4 EL Olivenöl
- 1 kleine Handvoll Steinpilze
- 300 g Risotto-Reis
- 100 ml Weisswein
- 50 g Parmesan gerieben
- 50 g Butter
- Pfeffer
- Salz



Zubereitung

1. Steinpilze im Weisswein einlegen
2. Die Gemüsebouillon aufkochen. Sie muss richtig heiss sein.
3. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden.
4. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Wenn sie glasig werden, den Reis hinzufügen und ebenfalls 1-2 Minuten andünsten.
5. Den Wein mit den Pilzen hineingiessen und solange köcheln lassen, bis er fast verkocht ist.
6. Das Risotto mit einer Kelle Gemüsebouillon auffüllen und einkochen lassen. Solange wiederholen bis die komplette Bouillon eingekocht und die Reiskörner im Inneren al dente

- sind. Dabei immer wieder rühren.
7. Wenn die letzte Kelle Bouillon im Risotto ist, den geriebenen Parmesan und die Butter einrühren, so dass der Reis cremig wird und glänzt.
 8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 9. Tipp: Wir empfehlen das Risotto wirklich erst ganz am Ende mit Salz und Pfeffer abzuschmecken. Der Parmesan und die Bouillon bringen schon so viel Eigenwürze mit, dass das Gericht evt. kein weiteres Salz benötigt.

Salsiccia

In der Pfanne oder auf dem Grill braten und zum Risotto servieren.

Himbeer-Flip

für 4 Gläser à ca. 2 dl

Zubereitung ca. 10 Min.

Schnell gemachtes Dessert, das auch Gäste bezaubern wird, aus Meringues-Schalen, Himbeeren, Rahm und griechischem Joghurt.



40 g Meringues
200 g Himbeeren
2 dl Rahm
350 g griechisches Joghurt mit Honig

Meringues zerbröseln. Wenig Meringues in Gläser verteilen. Einige Himbeeren für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Rahm steif schlagen und mit Joghurt mischen. Abwechslungsweise zerdrückte Himbeeren, Rahm-Joghurt und Meringues in die Gläser schichten. Mit beiseitegestellten Himbeeren garnieren. Sofort servieren.