

LINGENHEL



MACHT APPETIT



Menü

4 Portionen

Ziegenfrischkäse/Brot/Avocado

350g Ziegenfrischkäse (Lingenhel)
4 halbe Scheiben Madame Crousto (Bio Bäckerei Öfferl)
20 Stk. Cherry Tomaten
1 Avocado
1 Stk. Zitrone
Meersalz
Pfeffer
kaltgepresstes Olivenöl
1 Stk. Knoblauchzehe
Thymian

Die Avocados schälen, entkernen, klein schneiden und in einer Schüssel mit Meersalz und Zitronensaft würzen. Alles zusammen mit dem Stabmixer zu einer feinen Creme pürieren. Die Tomaten leicht einschneiden und im kochenden Wasser für 10 Sekunden blanchieren. Im Eiswasser abschrecken und die Haut entfernen. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch anwärmen.

Brot in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braten und mit rohem Knoblauch einstreichen. Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden und auf das Brot legen. Avocado-creme und Tomaten darauf setzen. Mit Thymian dekorieren.

LINGENHEL



MACHT APPETIT



Lammkotelett/Radieschen/Stangensellerie

4 Portionen

8 Lammkoteletts à 75g

Olivenöl zum Bestreichen

15g Minze, fein gehackt

10g Schnittlauch, fein geschnitten

150g Zuckerschoten, blanchiert, fein geschnitten

300g Radieschen, fein geschnitten

4 Stangen Sellerie, geschält, fein geschnitten

1 Stk. Zitrone

Meersalz

Pfeffer

Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und in einer großen beschichteten Pfanne oder Grill von jeder Seite 2-3 Minuten scharf anbraten, rausnehmen und im Ofen bei ca. 65°C warmhalten. Aus Minze, Schnittlauch, Zitronensaft, Meersalz, Pfeffer und Olivenöl eine Marinade herstellen und Zuckerschoten, Radieschen und Sellerie damit marinieren.

Anrichten

LINGENHEL

◇
MACHT APPETIT
—

Zwetschkenknödel/Zimtbrösel/braune Butter

4 Portionen

12 Zwetschken
200g Semmelbrösel
30g Staubzucker
150g Butter
Zimt
200g Mehl
2 Eier
Salz
12 Stk. Würfelzucker

Semmelbrösel mit Staubzucker vermengen und bei 120°C im Ofen braun rösten.

110g Butter im Topf köcheln lassen bis Nussbutter entsteht.

375ml Wasser und 40g Butter aufkochen lassen, von der Herdplatte ziehen und 200g Mehl einrühren, anschließend den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und die Masse „abbrennen“ (Brandteig).

Den Teig auskühlen lassen und danach 2 Eier einarbeiten.

Zwetschken entkernen und mit Würfelzucker füllen. Aus dem Brandteig 12 Portionen machen und mit den Zwetschken zu Knödel formen. Im leicht kochenden Salzwasser ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Knödel auf ein Teller setzen, mit Brösel, Staubzucker und Zimt bestreuen und die Nussbutter darüber gießen.

