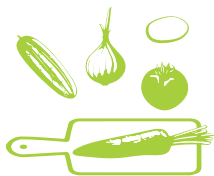


# Gazpacho



6 Portionen



## Zutaten

### Brühe

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch, frisch
- 1 Stück Sellerie
- 1 kl. Bund Petersilie
- 1 Karotte
- 1 Lorbeerblatt, am besten frisch
- 1 TL Meersalz, grob
- 1 TL Pfefferkörner

### Gazpacho

- 1 kg Strauchtomaten grob zerkleinert, mit Schale
- 1 Gemüsezwiebel grob zerkleinert, geschält
- 1 Salatgurke grob zerkleinert, entkernt
- 1 rote Paprikaschote grob zerkleinert, entkernt
- 1 Chilischote (Peperoncino) grob zerkleinert; je mehr Kerne drinnen bleiben, desto schärfer wird es
- 15 EL Balsamico bianco (Sherryessig passt auch wunderbar)
- 10 EL Olivenöl Extra Vergine
- 4 Scheiben Toastbrot Weißbrot (Parisienne)

## Zubereitung

### Brühe

Das Gemüse warm waschen und mit Schale grob zerkleinern. Das Lorbeerblatt mehrmals einritzen. Alles zusammen in 750ml Wasser aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse abschöpfen oder alles durch ein Sieb geben. Die Brühe kalt stellen.

### Gazpacho

Alle Zutaten zusammen mit der Brühe pürieren. Je nach Größe des Mixers oder Pürierstabs in mehreren Schritten. Das Toastbrot nach und nach hinzugeben und das Olivenöl zum Schluss einrühren. Die Gazpacho so lange wie möglich kalt stellen, gerne auch über Nacht. Mit einem Basilikumblatt garnieren. Noch etwas Olivenöl darübergeben und mit Weißbrot servieren.

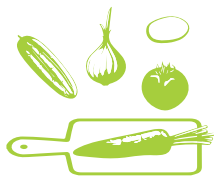
## Zubereitung

# Trofie al Pesto



6 Portionen

## Zutaten



### Pesto

2 Bund (ca. 50 g) Basilikum  
30 g frisch geriebener Pecorino (je älter, desto leichter lässt er sich reiben)  
90 g frisch geriebener Parmesan + 10 g zum Bestreuen  
2 frische Knoblauchzehen  
2 EL Pinienkerne  
½ TL grobes Meersalz  
30 ml Olivenöl Extra Vergine

### Trofie

250 g blaue Kartoffeln  
250 g grüne Bohnen  
feines Meersalz  
500 g Trofie (oder Trenette)

## Zubereitung

### Pesto

Alle Zutaten pürieren, oder – besser, aber arbeitsintensiver – nach und nach im Mörser zerkleinern. Diesen Schritt am besten durchführen, während die Nudeln kochen, damit das Pesto schön frisch ist.

### Trofie

Die Kartoffeln ungeschält waschen und würfeln, bissfest kochen und abkühlen lassen. Die Bohnen bissfest garen und abschrecken. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und bei schwacher Flamme die Kartoffelwürfel und die Bohnen kurz erwärmen. Trofie ca. 4 Minuten kochen bis sie oben schwimmen. Abschöpfen und in die Pfanne geben. Pesto dazugeben und in der Pfanne schwenken. Auf tiefen Tellern anrichten und mit etwas Basilikum und Parmesan garnieren.



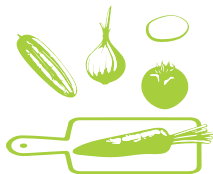
robert von schickfus

schickfus.org



6 Portionen

# Porchetta mit jungen Kartoffeln und Rhabarber-Kohlrabi-Gemüse



## Zutaten

### Porchetta

Ca. 1,5 kg Schweinebauch,  
entbeint, im Schmetterlingsschnitt  
aufgeschnitten zum Rollen  
Küchengarn

### Gemüse

300 g Rhabarber  
600 g Kohlrabi  
600 g junge Kartoffeln

### Gewürzmischung

3 Zehen frischer Knoblauch,  
gehackt  
1 Bund Basilikum, gehackt  
2 EL Rosmarin, gehackt  
3 EL Fenchelsamen  
3 EL Oregano  
Abrieb von einer Bio-Zitrone  
reichlich Meersalz

### Soße

1 kl. Stück Sellerie  
1 Karotte  
2 kl. Zwiebeln  
1 Lorbeerblatt  
3 Knoblauchzehen  
0,3l Weißwein

## Zubereitung

Den Rollbraten aufklappen. Die Fettseite einritzen und mit Meersalz einreiben damit eine schöne Kruste entsteht. Die andere Seite mit der Gewürzmischung einreiben. Einrollen und mit dem Küchengarn festzurren. Für die Schlaufentechnik am Besten ein YouTube Video raussuchen.

Das Soßengemüse warm abwaschen, grob zerkleinern und auf ein Backblech geben. Auf dem Herd erhitzen und leicht rösten. (Alternativ kann das Gemüse natürlich auch in einer Pfanne angeröstet werden.) Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen.

Das Blech in die untere Schiene des Backofens schieben, darüber den Rost einlegen. Den Braten auf dem Rost platzieren.

Bei 180 °C ca. 1 Stunde braten, danach den Ofen für ca. 10 Minuten noch höher oder auf ‚Grillen‘ stellen damit es eine schöne Kruste gibt.

Kohlrabi und Rhabarber würfeln und in einer Pfanne bei schwacher Hitze garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

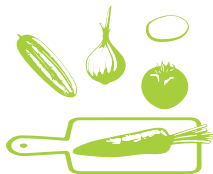
Die jungen Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und reichlich Rosmarin würzen. Olivenöl dazugeben und schwenken. Gleichmäßig auf einem weiteren Blech verteilen und für ca. 30 Minuten mitbacken. Natürlich können die Kartoffeln auch langsam in einer Pfanne gebraten werden.

Den Braten rausnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Das Gemüse aus der Soße schöpfen, kräftig rühren und abschmecken. Die Soße in einem kleinen Topf warmhalten. Sobald sie abkühlt trennen sich Fett und Wasser darin. Das Gemüse auf die Teller verteilen und Soße darauf geben, eine Scheibe Braten auf dem Gemüse anrichten. Die Kartoffeln rundherum verteilen.



6 Portionen

# Joghurtcreme mit Buchweizenkekse und Pfirsichsoße



## Zutaten

2 Weinbergpfirsiche (bei anderen  
Pfirsichen etwas Zucker dazugeben)  
4 Saftorangen  
6 Buchweizenkekse  
600 g Joghurt

## Zubereitung

Pfirsiche schälen und klein hacken. Orangen auspressen. Zusammen in einem Topf erhitzen, mit dem Pürierstab pürieren und etwas eindicken lassen, kalt stellen. Kekse zerbrechen und in Gläser verteilen, mit Joghurt auffüllen. Soße darüber verteilen und mit einem Minzeblättchen garnieren.





# was wo wieviel

was:

Petersilie, Strauchtomaten,  
Gemüsezwiebel, Salatgurke, rote  
Paprikaschote, Chillischote, grüne  
Bohnen, Basilikum, Rosmarin, Knoblauch  
Rhabarber, Kohlrabi, Sellerie, Karotte,  
Zwiebeln, Weinbergpfirsiche,  
Saftorangen, Oregano, Zitrone

Kartoffeln

Pfefferkörner, Fenchelsamen,  
Lorbeerblatt, Pinienkerne

Toastbrot, Parisienne

Weißwein

Schweinebauch

Trofie

Buchweizenkekse, Joghurt

Pecorino, Parmesan

wo:

Kula & Bibinger

Caspar Plautz

Die Saure Ecke

Bäckerliesl

Schlegel OHG

Metzgerei Klobeck

Marinas Feinkost

St.Michaelshof

Luiginos Bio Feinkost

---

Preis pro Person (saisonal Juni-Juli):  
10 €

Platz für eigene Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

