

Peperoni-Ricotta-Terrine mit Basilikumöl

Zutaten:

6 gelbe Peperoni
½ rote Peperoni

Peperoni vierteln, entkernen und auf ein Backpapier belegtes Blech legen und bei 220°C in der Mitte des Ofens backen, bis die Haut braun ist – mit feuchtem Tuch zugedeckt abkühlen lassen.

375 g Ricotta
½ Zitrone aberieb.Schale
Salz und Pfeffer

Ricotta mit Zitronenschale mischen, würzen. Gelbe Peperoni schälen und würzen. Rote Peperoni in Würfel schneiden, würzen.

Form mit Backpapier auslegen, lagenweise Peperoni und Ricottamasse einfüllen (mit Peperoni beginnen und abschliessen)

In der Mitte des Ofens bei 180°C 15-20 Min. backen.

6-8 Esslf. Oel.
Basilikum in Streifen
geschnitten
Salz und Pfeffer

Oel mit Basilikum vermischen und würzen

Wirzgemüse

Zutaten:

Ca. 600 g Wirz
1 Zwiebel, 1cm Ingwer
4 Sternanis
40 g Weinbeeren hell
2 Esslf. Butter
1 Orange
Salz
0,4 dl Wasser
2-3 Esslf. Creme fraiche

in feine Streifen schneiden.
Zwiebel und Ingwer hacken.
Zwiebel, Ingwer, Weinbeeren und Anis
in Butter andünsten. Wirz dazugeben
und kurz mitdünsten, salzen und mit
Wasser ablöschen. Zugedeckt bei
schwacher Hitze ca. 4-5 Min. schmoren.
Orange schälen und Filets herauslösen.
Vor dem Servieren Creme fraiche und
Orangenfilets darunter rühren.

Hirschrücken

600-800 g Hirschrücken nach belieben würzen und zubereiten.

Petersilien-Spätzli

Zutaten:

250 g Weissmehl
4 Eier
1 dl Wasser
Salz und Muskat
1 Bund Petersilien

zu einem Teig verrühren, bis er Blasen bildet
und ca. ½ Std. ruhen lassen.
Petersilien sehr fein hacken und unter den
Teig ziehen.

Blaubeernocken

Zutaten:

150 g Mehl
1 Ei und 1 Eigelb
2 dl Milch
1 Prise Salz
500 gr Wildheidelbeeren

Bratbutter, Puderzucker
Beeren und Früchte
zum Garnieren

Aus Mehl, Eiern und Milch einen Teig anrühren.

Salz und Beeren begeben und daruntermischen. Mind. ½ Std. ruhen lassen.

In Pfanne Butter heiss werden lassen. Löffelweise die Nockenmasse in die Pfanne geben und anbraten – wenden und hellbraun backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Zimteis

Für ½ Liter Eis

2.5 dl Rahm
2.5 dl Milch
½ TL Zimtpulver
30 g Zucker
4 Eigelb

Rahm, Milch und Zimtpulver ca. 15 Min. köcheln. Zucker und Eigelb schaumig rühren. Beides vermischen und über dem heissen Wasserbad zu einer dickflüssigen Creme rühren. Die abgekühlte Masse in eine Eismaschine füllen und gefrieren.