

Kochabend mit Dick, 7. Juni 2022

Gemischter Salat mit Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing

Saltimbocca mit
Safran Risotto

Frische Erdbeeren auf Vanille-Glacé
mit (oder ohne) Schlagrahm

Gemischter Salat mit Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing

Zutaten für 4 Personen
Vorbereitungszeit: ca.25 Minuten

Zutaten

Grüner Salat
1 Zwiebel
½ Paprikaschote
6 Cherrytomaten
2 Karotten
1 EL Olivenöl
1 Handvoll Pinienkerne
1 TL Senf
6 cl Balsamico
2 EL Honig
½ TL Zucker, braun
Salz und Pfeffer
Kräuter



Zubereitung

Die Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die geschnittene Paprika hinzufügen. Beides wird in der Pfanne mit etwas Salz, Pfeffer und braunem Zucker geröstet.

In der Zwischenzeit den Salat waschen, danach die Karotten in Scheiben und die Cherrytomaten in Viertel schneiden. Die Zwiebel-/Paprikamischung abkühlen lassen, damit der Salat beim Zusammenmischen nicht zerfällt. Nun können die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Stufe angeröstet werden.

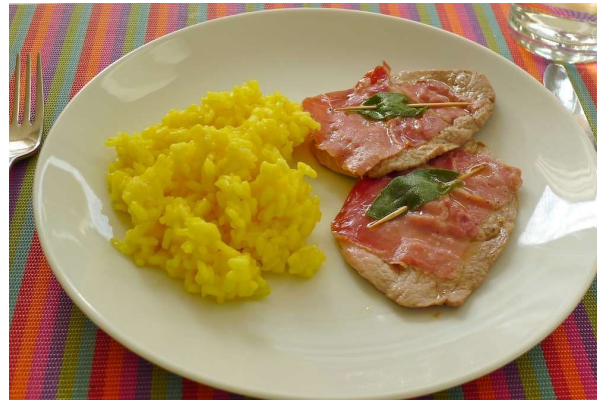
Den Rest vom Olivenöl mit dem Senf, dem Essig, dem Honig und den Kräutern gut verrühren - das Dressing mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Wenn die Kerne goldbraun gefärbt sind, können sie mit den Zwiebeln und der Paprika zum Salat hinzugefügt werden - das Dressing drüber und gut vermischen.

Saltimbocca mit Safranrisotto

Zutaten für 4 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 55 Minuten

Zutaten

4 EL Olivenöl
2 Zwiebeln fein gehackt
2 dl Weisswein
8 dl Wasser
1 EL Bouillon
1 Safranbriefchen
350 g Risotto
4 Kalbsplätzchen
4 Streifen Rohschinken
4 Salbeiblätter
4 Zahnstocher
80 g Reibkäse
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Olivenöl in eine Pfanne geben und erwärmen. Zwiebelstücke dazugeben und glasig dünsten. Risottoreis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, Wasser** hinzugeben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, Safran dazu geben, untermischen und alles zusammen 20 Minuten auf geringer Stufe köcheln lassen.

** Je nach Gusto kann dem Wasser Bouillon hinzugegeben werden.

Währenddessen Kalbsplätzchen auf einen Teller legen. Auf jedem Fleischstück ein Streifen Rohschinken und ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher befestigen. Nach Belieben würzen.

Gegen Ende der Risottoreis-Kochzeit Olivenöl in eine Bratpfanne geben und erwärmen. Kalbsplätzchen beidseitig für ca. 2 Minuten braten.

Dem Safranrisotto Reibkäse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Saltimbocca mit Safranrisotto auf Teller anrichten und servieren. Risotto ev. mit einem Blatt Salbei garnieren.

FrISChe Erdbeeren auf Vanille-Glacé

Zutaten für 4 Personen
Vorbereitungszeit: ca.20 Minuten

Zutaten

500 g Erdbeeren
4 EL Zucker
4 Kugeln Vanille Glacé
4 Blättchen Zitronenmelisse

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und putzen, je nach Größe halbieren oder sogar vierteln. Danach das Ganze mit dem Zucker vermischen und ca. ¼ Stunde gekühlt ziehen lassen.

Zusammen mit dem Vanilleeis anrichten und einem Blättchen Zitronenmelisse garnieren.



Meine Notizen