



Überbackene Ziegenkäse-Medaillons mit Trüffelhonig

Einfach Ziegenrolle in 1cm dicke Scheiben schneiden und auf Baguette legen. Etwas Trüffelhonig und Rosmarin darauf verteilen und überbacken - fertig!

Geschmorter Tintenfisch – Moscardini alla genovese

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Tomaten
- 20 g getrocknete Pilze
- 1 kg küchenfertige kleine Tintenfische
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/8 l Fischfond
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Basilikum
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- frisch gemahlener Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

1. Die getrockneten Pilze im Weißwein einweichen. Die Tintenfische waschen und putzen. Sofern Sie keine küchenfertigen Tintenfische verwenden, müssen Sie nun die Haut abziehen, die Tentakeln mit Kopf vom Mantel abschneiden sowie die Innereien, die Augen und die Kauwerkzeuge entfernen. Den Mantel der Tintenfische je nach Größe in 1/2 cm breite Streifen schneiden.
2. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln und entkernen, dann grob würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pilze abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen, dann ebenfalls grob würfeln.
3. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, darin die Knoblauch- und Zwiebelwürfel unter Rühren andünsten. Die Pilze zufügen und kurz mitbraten. Die Tomatenwürfel und den Weinsud unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Die Tintenfischstücke zufügen und das ganze zugedeckt etwa 45 – 50 Minuten schmoren lassen. Dabei nach und nach den Fischfond zugießen und gründlich verrühren.
5. Zum Schluß die Kräuter fein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischem Knoblauchbrot oder Foccacia servieren.

Rotweinäpfel auf Mascarponecreme im Spekulatiusbett

Für 6 Personen

Ein Becher Mascarpone (500g) mit zwei Bechern geschlagener Sahne (200 ml) und Vanillezucker verrühren. Pro Person ein Schnapsglas Grappa darunter heben. Die Creme auf einem Fundament von zerstoßenen Spekulatius-Plätzchen verteilen.

Vier Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden und zu 150 Gramm gerade karamellisierenden Zucker in eine Pfanne geben. Zimt und Vanilleschote dazu und mit Rotwein ablöschen und einkochen. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf die Creme geben – fertig!

Weitere leckere Rezepte unter www.johnnys-kitchen.de