

Th!nk Pink Menü

Lachstatar auf mariniertem Spargel

-

Geflügelrolle Saltimbocca auf Risotto mit
geschmorten Kirschtomaten

-

Tonkabohnen-Trifle mit Himbeeren



Lachstatar auf mariniertem Spargel

Zutaten für 4 Personen

300g grünen Spargel
2 Tomaten
100g Erdbeeren
15g Schnittlauch
15g Kerbel
1El heller Balsamico
2 El Olivenöl
1 unbehandelte Orange
Salz, Pfeffer, Zucker

Vom grünen Spargel die Spitzen abschneiden. Die restlichen Stangen würfeln zusammen mit den Spitzen in einer heißen Pfanne mit wenig Olivenöl kurz anbraten. Die Spargelspitzen zum Garnieren zur Seite legen. Die Tomate vierteln, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Die Erdbeeren ebenfalls Würfeln. Schnittlauch und klein schneiden. Anschließend alles in einer Schüssel mit dem Essig, Olivenöl sowie den Kräutern vermischen und abschmecken. Den marinierten Spargel mit etwas Abrieb von einer Orange verfeinern.

300g Räucherlachs
60g Schmand
60g Salatgurke
1 El Pinienkerne
15g Dill
15g Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Den Räucherlachs sowie die Salatgurke fein würfeln, Die Pinienkerne anrösten. Kräuter fein hacken und alles miteinander vermischen. Das Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den marinierten Spargel auf einem Teller anhäufen. Den Lachstatar in 4 kleine Laibchen formen und auf dem Spargel anrichten. Mit den Spargelspitzen garnieren.



Geflügelrolle Saltimbocca auf Risotto mit geschmorten Kirschtomaten

Zutaten für 4 Personen

300g Putenbrust oder Hähnchen
40g Pancetta
10g Salbei
Salz und Pfeffer
Olivenöl
1 Zehe Knoblauch

Das Fleisch in dünne Steaks herunter schneiden und plattieren. Die Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Scheibe Pancetta und zwei Blätter Salbei hineinlegen und zusammenrollen. Die Roulade fest mit Küchengarn umwickeln und anschließend bei 180°C im Backofen für 15-20 Minuten garen. In einer Pfanne das Olivenöl mit dem Knoblauch aromatisieren. Das Fleisch nun ringsherum kurz goldbraun anbraten.

125g Arborio Reis
1 Schalotte oder Zwiebel
50ml Weißwein
300-350ml Gemüsebrühe
1 EL Olivenöl
30g Parmesan
2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Die Schalotte fein Würfeln und in dem Olivenöl farblos anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und glasig mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nun mit heißer Gemüsebrühe auffüllen (damit der Garprozess nicht unterbrochen wird) und unter schwacher Hitze köcheln lassen. Den Parmesan fein reiben und die Butter zum Schluss unterrühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

250g Kirschtomaten
Salz, Pfeffer

Die Kirschtomaten auf ein Backblech legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 200°C für ca. 10 Minuten im Backofen garen.

Die Roulade in Scheiben schneiden und mit Risotto und Tomaten auf einem Teller anrichten. Nach Belieben mit Sprossen garnieren.



Tonkabohnen-Trifle mit Himbeeren

Zutaten für 4 Personen

200g Skyr
200 g Joghurt
4-5 Haferkekse
Tonkabohne
200g Himbeeren

Skyr und Joghurt gut vermischen und mit geriebener Tonkabohne abschmecken.
In 4 Dessertgläsern abwechselnd Skyr, Kekskrümel und Himbeeren schichten. Zum Schluss mit ein paar Himbeeren und Kekskrümeln garnieren.