



Antipasti „Picante“ von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)

1 Zucchini
1 Aubergine
2 Paprikaschoten rot/gelb
4 Frühlingsschalotten
120 g Austernpilze
1 EL Mehl
1 Ei (L)
1 TL gehackte Petersilie
4 weiße Spargelstangen gekocht
1 TL Mehl
1 Ei (L)
1 EL Parmesan
1 TL geriebene Mandeln
1 EL Semmelbrösel
1 Bund Rucola
3 Stängel Basilikum
Öl

Marinade:

2 Zitronen, Saft
5 EL Olivenöl
4 EL weißer Traubensaft
1 EL gehackte Pinienkerne
1/2 TL gehackter Knoblauch
gerebelter Thymian
Salz, Pfeffer
Chiliflocken

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Kühlzeit)

Gemüse küchenfertig vorbereiten: Aubergine und Zucchini in Scheiben zerteilen, Paprika in grobe Stücke, Frühlingsschalotten in circa sechs Zentimeter und Schalotten in Ringe schneiden. Alles in Olivenöl anbraten, im Backofen bei circa 140 Grad bissfest garen.

Austernpilze in Mehl wenden, durchs aufgeschlagene Ei mit Petersilie ziehen, in Öl goldgelb ausbraten.

Spargelstangen in circa sechs Zentimeter Stücke zerteilen, in Mehl wenden, durchs aufgeschlagene Ei ziehen und mit der Mischung von Parmesan, Mandeln und Semmelbrösel panieren, in Öl krustig braten.

Alle Zutaten der Marinade gut miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Chiliflocken dezent abschmecken. Gewaschenen Rucola auf Tellern verteilen, Antipasti darauf verteilen, mit der Marinade beträufeln und kalt stellen. Nach circa ein bis zwei Stunden servierbereit, mit Basilikumblättern ausgarnieren.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.



Frühlingsbruschetta von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)

12 Scheiben Ciabatta
2 Fleisch- oder 4 Strauchtomaten (abgezogen, entkernt, gewürfelt)
4 Bärlauchblätter in Streifen geschnitten
8 schwarze Oliven in Ringe
4 Radieschen in Stifte
2 EL Olivenöl
2 EL Olivenöl zum Anrösten
100 g Parmesan am Stück zum Hobeln
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung (circa 10 Minuten)

Tomatenwürfel mit Bärlauch, Oliven, Radieschen und zwei Esslöffel Olivenöl vermengen.

Ciabatta-Scheiben in zwei Esslöffel heißem Olivenöl beidseitig anrösten. Mischung darauf verteilen, dezent mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Parmesanspännen ausgarnieren, sofort servieren.

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch. Der Käse kann tierisches Lab enthalten.