

Carpaccio vom Selchkarree und der Chioggia-Rübe

- **Das Selchkarree** in Klarsichtfolie einwickeln und zunächst ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank legen.
- **Anschließend** das Karree in dünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Aufschnittmaschine. Die geschälte Chioggia-Rübe ebenso dünn schneiden und den Bergkäse hobeln. Für die Marinade alle Zutaten vermengen.
- **Empfohlene Anrichteweise:** Einen Teller mit Olivenöl bepinseln und die Selchkarreescheiben kreisförmig darauf verteilen, in die Mitte des Tellers die geschnittenen Rüben anrichten. Die Bergkäsehobel über das Carpaccio geben und mit der Marinade beträufeln.

Borretschschaumsuppe

- **Gemüsebrühe:** Das Gemüse waschen und schälen. Und in nicht zu kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf das Gemüse mit 2 lt kaltem Wasser, den Pfefferkörnern und Salz für ca. 45 min leicht köcheln lassen. Den Fond durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren und wenn nötig nochmals abschmecken.
- **Suppe:** Die Borretschblätter blanchieren (einmal in kochendem Salzwasser aufkochen und anschließend in Eiswasser abschrecken). Die Blätter mit der Butter im Kutter-Blitz aufmixen und kalt stellen. Die Gemüsebrühe aufkochen und die Borretsch-Butter mit der Sahne dazugeben und sofort mit dem elektrischen Mixstab aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **Paarlbrotchips:** 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, die Paarlbrotcheiben dazugeben und antoasten. Wenn das Brot beidseitig Farbe angenommen hat, aus der Pfanne nehmen.
- **Empfohlene Anrichteweise:** Die Suppe in Tassen füllen. Mit den Blättern, den Blüten und den Paarlbrotchips garnieren.

Herzhafte Kürbis-Maisplätzchen

- **Joghurt-Dip:** Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Joghurt, Zimt, Chili, Honig mit den Würzmitteln vermengen.
- **Kürbis-Maisplätzchen:** Den Kürbis von den Kernen befreien und samt Schale fein raspeln. Mit Mehl, Eigelb, den Maiskörnern und den Cornflakes mischen und mit den Würzmitteln abschmecken. Die Konsistenz der Masse sollte zähflüssig bis kompakt sein. Öl in eine Pfanne geben und die Plätzchen beidseitig goldbraun backen. Die fertigen Kürbis-Maisplätzchen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- **Gemüsefäden:** Die Zucchini, die geschälte Karotte und den Kürbis in feine längliche Streifen schneiden und blanchieren. Das Gemüse abseihen und in einer heißen Pfanne mit Sonnenblumenöl kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **Empfohlene Anrichteweise:** Die Gemüsefäden auf einem Teller verteilen und in der Mitte zu einem Nest formen. Die Plätzchen in die Mitte legen und den Joghurt-Dip dazugeben.

Zutaten für 4 Personen:

300 g Selchkarree, 2 mittelgroße Chioggia-Rüben, 100 g Bergkäse, 2 EL Rucolasprossen
Marinade: 50 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Koriander, Saft von einer Zitrone
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zutaten für 4 Personen:

100 g Borretschblätter (alternativ: Radichio oder Basilikum), 100 g Butter, 50 ml Sahne, 1 EL Butter, 500 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Garnitur: Borretschblätter und -blüten, 12 dünne Scheiben Vinschger Paarlbrot
2 Liter Gemüsebrühe: 50 g Zwiebeln, 50 g Karotten, 50 g Knollensellerie, 50 g Lauch, 50 g Petersilienstängel, 1 Tomate, Salz, 5 zerdrückte Pfefferkörner
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Schwierigkeit: leicht

Zutaten für 4 Personen:

Kürbis-Maisplätzchen, 250 g Hokkaido-Kürbis, 2-3 EL Mehl, 2 Eigelb, 100 g Zuckermaiskörner, 100 g Cornflakes, ungezuckert, Sonnenblumenöl zum Anbraten, Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss
Joghurt-Dip: 1 kleine Chilischote, 200 g Naturjoghurt, 50 g Crème fraîche / Sauerrahm, 1 MS Zimt, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch
Gemüsefäden: 50 g Karotten, 50 g Zucchini, 50 g Kürbisfleisch
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeit: leicht

