



Vorspeise
„Alles Sommer“

Hauptspeise
Gratiniertes Schweinefilet auf
Sommergemüse mit
Prinzesskartoffel

Dessert
„Leckereien der süßen Art“



Das perfekte
Landjugend Dinner

Rezeptsammlung „Das Perfekte LJ Dinner“

Vorspeise - „Alles Sommer!“

Marinierter Vogerlsalat

- Vogerlsalat (pro Portion eine Hand voll)
- Marinade: Apfelessig, Wasser, Olivenöl, Balsamicoessig, Balsamico-Creme, Kräutersalz, Chili, Pfeffer (je nach Menge & Geschmack)

Kurz vorm Servieren den Salat mit der Marinade beträufeln (sonst fällt Salat zusammen)

Schafkäse ummantelt mit Karee-Speck

- Schafkäse im Ganzen
- Speck (pro Stk. 1 Schneibe)

Schafkäse in Speck einwickeln. Pfanne mit Öl erwärmen. Kurz auf beiden Seiten anbraten. Auf Vogerlsalat platzieren.

Italienischer Brotsalat

- 2 Jungzwiebeln
- 1 Gurken
- 1 Paprika
- 4 Tomaten
- Marinade: Balsamicoessig, Wasser, Pfeffer, Chili, Kräutersalz, Olivenöl, Senf, Honig
- 200 g Toastbrotwürfel (ohne Rinde)

Toastbrotwürfeln in Öl mit Chilisalzwürstchen anrösten. Gemüse klein schneiden. Gemüse marinieren. Kurz vorm Servieren die Toastbrotwürfeln dazugeben. In Gläser anrichten.

Gebäck

- 250 g Butter
- 250 g Topfen
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz

Glatten Teig bereiten. Teig für ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Teig durchkneten. Portionieren. Einzelne Teigstreifen etwas rund rollen. Die Teigstreifen auf einer Seite festhalten und in eine Richtung drehen. Auf Backblech geben. Mit ganzem Ei bestreichen. Mit Sesam bestreuen. Bei 190°C Oberhitze/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Hauptspeise – Gratinierte Schweinemedallions auf Sommergemüse mit Prinzesskartoffel

Gratinierte Schweinemedallions

- 2 Schweinefilets
- Pfeffer
- Salz
- 150 g Parmesan
- 4 Stk. Vollkorntoastbrot (ohne Rinde)
- Kräuter (Rosmarin, Petersilie, Thymian)
- Kräuterbutter (selbst gemacht & erhitzt)
- 2 Eier (je nach Konsistenz – sollte leicht formbar aber fest sein)

Schweinefilets in 3cm dicke Steaks schneiden. Würzen. Kräuter-Käsekruste: Alle Zutaten zusammengeben und zu einer schönen Masse verarbeiten. Als Rolle formen und in den Kühlschrank geben. Kurz vor dem Essen: Medallions kurz auf beiden Seiten anbraten (ca. 1 Minute). Kräuterkruste in Scheiben schneiden auf Medallions geben. Backrohr auf 200 °C Heißluft aufheizen. Medallions für ca. 20 Minuten im Backrohr gratinieren.

Sommergemüse

- 2 mittelgroße Paprika (grün, gelb & rot)
- 3 mittelgroße Zucchini

Gemüse etwas größer schneiden. Mit Öl, Pfeffer, Kräutersalz und Chili würzen. In Ofen geben bei 200 °C Heißluft für ca. 35 Minuten.

Prinzesskartoffeln

- 1 kg mehliges Kartoffeln
- 100 g Kräuterbutter (selbst gemacht)
- Muskatnuss
- Pfeffer
- Kräutersalz
- 2 Eier + 2 Eigelb

Mehliges Kartoffeln kochen (ca. 1 Stunde). Kartoffeln schälen. Heiß pressen. Restliche Zutaten dazugeben und zu einer schönen glatten Masse verarbeiten. Masse in Spritzbeutel geben und kleine Rosen aufspritzen. Für ca. 20 Minuten bei 200 °C Heißluft in den Ofen geben.

Sauce

- Bratenrückstand
- 3/8 l Hühnerfond
- 2 Esslöffel Butter

Bratenrückstand vom Anbraten in der Pfanne lösen. Mit etwas Hühnerfond aufgießen. Und mit kleinen Butterstücken montieren.

Dessert - „Leckereien der süßen Art“

Warmer Schokokuchen mit weichem Kern

- 100 g Zartbitterschokolade
- Öl & Mehl für die Förmchen
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 50 g Butter
- 40 g Staubzucker
- 50 g Mehl

Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen und Zucker langsam dazu geben. Butter in Topf zerlassen. Staubzucker dazu geben. Masse schaumig rühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Schokolade über Wasserbad erwärmen und langsam unterrühren. Eischnee und Mehl langsam unterheben. Formen befeuchten und bestauben. Masse in Formen gießen. 30 Minuten rasten lassen. Ofen auf 180 °C O/U aufheizen. Küchlein für ca. 15 Minuten backen. Stürzen und anrichten. Mit einer Minz-Rose garnieren.

Marinierte Erdbeeren

- 350 g Erdbeeren (frisch)
- 150 ml Portwein
- 3 Esslöffel Zucker

Erdbeeren klein schneiden. Portwein mit Zucker zum Kochen bringen. Hitze reduzieren. Erdbeeren für 4 Minuten dazu geben & ziehen lassen. Danach etwas auskühlen lassen und in einem Glas anrichten.

Eierlikör-Parfait

- Eierlikör nach Geschmack
- 350 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 200 ml Schlagobers

Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen. Rest der Zutaten zu einer Masse verarbeiten. Schlagobers unterheben. In eine passende Form füllen und einen halben Tag in die Tiefkühltruhe stellen. Mit gehackte Pistazien garnieren.