



Folge 6: **Zwei Schwestern und ein Biohof mit Landschaftspark**

Rezepte von Katja Leendertz

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Salat mit flambiertem Ziegenkäse

Zutaten

Für den Salat

- 1 Kopf Blattsalat oder gemischte Blattsalate
- 6 Radieschen
- 1 Handvoll geröstete, klein gehackte Walnusskerne
- 8 Scheiben Ziegenfrischkäse
- 2 EL flüssiger Honig

Für die Vinaigrette

- 4 EL Rapsöl
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Dijonsenf
- Honig
- 2 EL geschnittener Schnittlauch

Zubereitung

Den Salat putzen, waschen und trocken schütteln. In mundgerechte Stücke zupfen und auf Tellern anrichten. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Über dem Salat verteilen. Den Ziegenfrischkäse auf den Salat setzen und die Walnüsse darüberstreuen.

Für die Vinaigrette beide Öle mit Essig, Senf und etwas Honig verrühren. Die Schnittlauchröllchen untermischen und das Dressing über dem Salat verteilen.

Kurz vor dem Servieren den Honig auf den Ziegenkäsescheiben verteilen und nur kurz flambieren, bis der Käse eine leichte Bräunung bekommt. Vorsicht, er wird schnell zu dunkel!



Hauptspeise: Pizza à la Corconne

Zutaten für ca. 16 kleine Pizzen

Für den Teig

1 kg Mehl (Type 550)
1 Päckchen Trockenhefe
6 EL Olivenöl
3 TL Salz
3 TL Zucker

Für die Sauce

500 ml Passata
200 g Tomatenmark
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano (frisch oder getrocknet)

Für den Belag

Gemüse nach Belieben (z.B. Paprikastreifen, Zwiebelringe, Champignonscheiben, Kapern, Oliven)
grob geriebener Gouda
Mozzarellascheiben

Zubereitung

Aus Mehl, Trockenhefe, 500 ml lauwarmem Wasser, Olivenöl, Salz und Zucker einen Hefeteig kneten und mindestens 3 Stunden oder über Nacht gehen lassen.

Den Steinofen auf 300°C vorheizen. Den Teig nochmal durchkneten und daraus 16 kleine Kugeln formen. Die Kugeln dünn ausrollen.

Für die Sauce die Passata mit dem Tomatenmark verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen und dünn auf den Pizzen verteilen.

Die Pizzen nach Wahl belegen und mit Käse bestreuen. Im heißen Steinofen etwa 3 bis 4 Minuten backen. Nach dem Backen mit Oregano bestreuen und sofort genießen.

Tipp:

Das Pizzabacken im Steinofen haben wir auf unserem Lieblingscampingplatz im französischen Corconne kennengelernt. Wir besitzen seitdem auch einen Steinofen, in dem wir etwa 2 Stunden vor dem Backen ein Feuer anzünden. Wenn das Feuer heruntergebrannt ist, wird die Glut nach hinten geschoben und im vorderen Bereich gebacken.

Unsere Temperaturprobe: Die Hand in den Backraum halten und Mississippi sagen. Wenn man schon das erste Mississippi nicht aushalten kann, ist es zu heiß, wenn es dreimal hintereinander geht, ist es zu kalt. Zweimal ist perfekt.



Nachspeise: Beeren-Mascarpone-Creme mit Mandel-Cantuccini

Zutaten

350 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgekühlt)
100 g Cantuccini mit Mandeln
100 g Sahne
250 g Mascarpone
150 g Joghurt
Saft und abgeriebene Schale von ½ Biozitrone
1 Päckchen Vanillezucker
ca. 3 EL Cassis-Sirup
brauner Rohrohrzucker

Zubereitung

Frische Beeren verlesen, putzen, waschen, und gegebenenfalls in kleine Stücke schneiden. Tiefkühlbeeren auftauen lassen. Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz zerkleinern.

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Die Mascarpone mit Joghurt, Zitronensaft, Zitronenschale und Vanillezucker cremig rühren. Die Sahne unterheben und die Creme nach Geschmack süßen.

Die Beeren auf Schälchen verteilen. Die Cantuccini darüberstreuen und mit Cassis-Sirup beträufeln. Die Creme darauf verteilen. Die Beeren-Mascarpone-Creme für mindesten 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen.

Guten Appetit!