

## Gemüsecrêpe mit Pilzen

### Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Mehl
- 4 EL Sesamöl, geröstet
- Salz
- 175 ml kochendes Wasser
- 80 g Zwiebel, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 150 g Champignons oder Shiitake-Pilze
- 150 g Weißkraut
- 3 EL Obstessig
- 1 TL Ingwer, gerieben
- 8 EL süße Chilisauc
- 1 TL Speisestärke
- 8 EL Sojasauce
- weißer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Aus Mehl, Sesamöl, etwas Salz und Wasser einen elastischen Teig kneten und diesen 1 Stunde ruhen lassen. Den Ofen auf 80° vorheizen. Den Teig in 8 Portionen teilen und diese jeweils zu einem Kreis mit 15 cm Durchmesser ausrollen. Die Teigkreise in Sesamöl beidseitig backen und anschließend im Ofen warm halten. Etwas Sesamöl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Pilze und Weißkraut würfeln und dazugeben.

Obstessig, Ingwer und Chilisauc verrühren. Die Speisestärke mit Sojasauce anrühren und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing mit der Gemüsefüllung vermischen, auf die Crêpes setzen und diese aufrollen.

## Mediterrane Rösti mit getrockneten Tomaten

### Zutaten für 4 Personen:

- 600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, gehackt
- 2 EL geröstete Pinienkerne
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 EL Butterschmalz



### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und raspeln. Die Raspel sofort mit Hilfe eines Leinentuchs auspressen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Tomaten und Pinienkerne untermischen.

Den Rosmarin waschen, abzupfen, fein hacken und unter die Kartoffeln mischen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und kleine, runde Rösti portionsweise knusprig, goldgelb ausbacken. Die Rösti anschließend auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

## Involtini alla Siciliana mit Caponatagemüse

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Involtini:

- 900 g Kalbsoberschale
- 40 g Rosinen
- 160 ml Marsala
- 7 EL Olivenöl
- 100g Paniermehl
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 70 g Pecorino
- 100g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- Salz Pfeffer
- 60 g Paniermehl
- Olivenöl

#### Für das Caponata Gemüse:

- 500 g Auberginen
- 1 TL Salz
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 4 Tomaten
- 100 g Oliven ohne Kern
- 30 g Pinienkerne
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Kapern
- 1 Bund Basilikum
- 1 TL Zucker
- 6 EL Weißweinessig
- 30 g Rosinen
- Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Rosinen in Marsala einweichen. Das Olivenöl mit den Semmelbröseln leicht anrösten. Petersilie fein hacken, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Pecorino reiben und den Parmesan würfeln. Alle Zutaten zusammen mit den eingeweichten Rosinen vermengen.

Die Kalbsoberschale portionieren und plattieren. Von einer Seite würzen und die Masse dünn auf dem Fleisch verteilen. Die Scheiben zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Involtini in Paniermehl rollen und in heißem Öl braun anbraten und anschließend bei 200 °C Umluft für ca. 15 Min. fertig garen.

Für die Caponata die Auberginen waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz vermengen und stehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Staudensellerie waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und klein würfeln. Die Oliven vierteln. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Die Auberginen in einem Sieb mit kaltem Wasser abbrausen und gut trocken tupfen. In einem Topf 4 EL Olivenöl erhitzen. Die Auberginen darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 8–10 Minuten garen und bräunen, herausheben und bei Seite stellen.

Das restliche Öl in den Topf geben. Zwiebeln, Sellerie, Tomaten und Oliven darin 6–8 Minuten dünsten. Kapern und Auberginen unterheben. Basilikumblättchen klein zupfen und mit dem Zucker, 4 EL Weißweinessig, Rosinen und den gerösteten Pinienkernen untermischen.