

Cupola di riso al melone foderata al Prosciutto di Parma

Reiskuppel mit Melone, in Schinken gewickelt

Zutaten:

300 g Carnaroli oder anderen italienischen Rundkornreis - z. B. Arborio; 16 Scheiben Parmaschinken; 1 Melone; 1 Zweig frischer Minze; 1 Glas trockener Weißwein; Gemüsebrühe; 50 g Parmesan; 1 Messerspitze Muskatnuss; 70 g Butter; 1 Essl. Olivenöl

Zubereitung:

Melone aushöhlen und in kleine Stücke schneiden. Ca. die Hälfte davon zerdrücken. Den Reis in Butter, mit dem Olivenöl und dem Minzzweig anrösten. Mit Weißwein ablöschen, kurz verdampfen lassen, dann Brühe zufügen. Dabei Rühren und immer wieder Brühe zufügen. Nach der Hälfte der Zeit, ca. 10 Minuten, die zerdrückte Melone zufügen.

In der Zwischenzeit Tassen mit dem Schinken belegen und den Käse reiben.

Am Ende der Kochzeit 50 g kalte Butter zum Reis geben, eben so den Käse und die Muskatnuss. Die Tassen mit dem Reis füllen, den Schinken gefällig umschlagen und auf einen Teller geben. Den Teller garnieren mit Melonenstücken, Käsekrümeln und - je nach Geschmack - knusprigen Schinkenscheiben.

Spargel im Backofen

Zutaten:

- Pro Person ca. 200 g Spargel
- Salz, etwas Zucker
- Butter

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Spargel auf die Fettfangschale des Backofens legen. Mit etwas Salz und dem Zucker bestreuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Fettfangschale fest mit Alufolie verschließen und Spargel im Backofen je nach Dicke 30-45 Minuten garen.

Zitrusbuttersauce:

Zutaten:

- 300 ml frisch gepresster Orangensaft
- 150 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 150 g zimmerwarme Butter
- ½ Teel. geriebene Orangenschale
- ½ Teel. geriebene Zitronenschale
- Salz

Zubereitung:

Den Orangen- und Zitronensaft in einem Topf sirupartig einkochen lassen, bis ca. 4 – 5 Essl. Flüssigkeit vorhanden sind.

Flüssigkeit vom Feuer nehmen, mit einem Schneebesen die Butter portionsweise einrühren. Orangen- und Zitronenschale zufügen, mit Salz abschmecken und über den Spargel geben.

Erdbeeren mit Zabaionehut

Zutarten (für 4 Personen):

500 g Erdbeeren; 2 -3 Zweige Melisse; 4 cl Wodka oder Grappa; 3 - 4 Eigelbe; 100 ml Weißwein; Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Die Erdbeeren sehr fein würfeln; die Melisse fein hacken. Beides miteinander vermengen, den Wodka/Grappa dazugeben und ziehen lassen.

Die Eigelbe mit Zucker im Wasserbad schaumig bis cremig schlagen, den Weißwein langsam dazugeben und komplett durchschlagen.

Erdbeeren in eine Schale geben, Zabaione daraufgeben, evtl mit einem Blättchen Zitronenmelisse verziehen.