



MITTEL



20 MINUTEN



4 PERSONEN

CROSTINI MIT FRISCHKÄSECREME & GRANATAPFEL

ZUTATEN

1 Baguette oder Ciabatta
200 g Frischkäse
2 EL Crème fraîche

4 EL **CIAO RAGAZZI**
2 EL Olivenöl
1 Granatapfel



ZUBEREITUNG

1. Das Baguette oder Ciabatta in etwa 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen und leicht mit Olivenöl bepinseln.
2. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 7 – 10 Minuten rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Alternativ kannst du die Brotscheiben auch in einer Grillpfanne rösten, bis sie schön knusprig sind.
3. Für die Frischkäsecreme den Frischkäse mit der Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren. Falls du einen cremigeren oder intensiveren Geschmack möchtest, kannst du auch Ziegenfrischkäse verwenden.
4. **CIAO RAGAZZI** Gewürzmischung hinzufügen und alles gut miteinander vermengen, sodass die Kräuter und Gewürze gleichmäßig in der Creme verteilt sind. Zum Schluss einen Spritzer Olivenöl unterrühren, um die Creme noch geschmeidiger zu machen.
5. Sobald die Brotscheiben geröstet sind, die Frischkäsecreme großzügig auf jede Scheibe verteilen und anschließend mit den Granatapfelkernen garnieren.
6. Die Crostini können direkt so serviert werden oder mit Feldsalat dazu gereicht werden.

TIPP:
Frisch gehackte Petersilie, Rucola oder Kresse eigenen sich super als weiteres Topping.





SCHWER



60 MINUTEN



4 PERSONEN

BEEF WELLINGTON

ZUTATEN FÜR DIE PILZ-DUXELLES

3 Champignons
1 Schalotte
1/2 Glas Wurstbrät
1/2 Stück Pancetta
1 1/2 EL Butter
1/4 Bund Blattpetersilie
1/2 EL Tomatenmark
Schuss Madeira
Schuss Himbeeressig
Schuss Cognac
Spritzer Worcestershiresauce

ZUTATEN FÜR DAS FLEISCH

1 kg Rinderfilet, Mittelstück
2 EL **WIESEN WALZER** Senf
1/2 EL Ahornsirup
1/2 Blätterteig
1 Eigelb
Salz



ZUBEREITUNG

1. Das gesäuberte Rinderfilet mit Ahornsirup und Salz würzen und auf allen Seiten kurz scharf anbraten. Im Anschluss das Fleisch mit dem **WIESEN WALZER** bestreichen und vollständig abkühlen lassen.
2. Für die Füllung Schalotten, Pancetta, Champignons und Petersilie klein hacken. In einer heißen Pfanne zuerst den Pancetta zusammen mit der Butter auslassen, danach Schalotten und Tomatenmark hinzufügen. Nach leichtem Anrösten des Tomatenmarks, alles mit Madeira und Himbeeressig ablöschen. Die Champignons noch hinzugeben und braten lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Das Pilz-Duxelles dann vollständig abkühlen lassen.
3. Danach noch mit Petersilie, Worcestershiresauce, Cognac und Wurstbrät verfeinern und gründlich von Hand vermischen. Zum Abschluss die Masse noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, um darauf den Blätterteig auszubreiten, halbieren und etwas vom Pilz-Duxelles darauf geben. Das Rinderfilet darauf setzen und mit dem übrigen Duxelles ummanteln.
5. Den übrigen Blätterteig darüber legen und die Ränder mit Eigelb einstreichen, leicht andrücken. Wenn Teigresten überschüssig sind, können kleine Motive nach Belieben ausgestochen und verziert werden. Die Außenseite des Teigmantels auch vollständig mit Eigelb bestreichen und das Beef Wellington für 30 Minuten bei 200 °C Umluft goldbraun backen.

TIPP:
Als Beilage zum
Fleisch empfehlen
wir Kartoffelgratin
und Karotten.





MITTEL



30 MINUTEN



4 PERSONEN

ZIMT-KAKAO PLÄTZCHEN

ZUTATEN

200 g Butter/Margarine
100 g Rohrzucker
1 Ei
300 g Mehl
5–8 EL CIAO CACAO
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz



ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit dem Rohrzucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Ei hinzufügen und gut unterrühren. In einer separaten Schüssel das Mehl, das Backpulver, CIAO CACAO und eine Prise Salz vermengen.
2. Die trockenen Zutaten nach und nach unter die Butter-Zucker-Ei-Mischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Plätzchen formen: Den Teig zu kleinen Kugeln formen (Ø ca. 2-3 cm) und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit der Hand leicht flach drücken.
4. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) für etwa 10 – 12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
5. Die Plätzchen nach dem Backen auf einem Gitter abkühlen lassen.

TIPP:

Am Ende kannst du zusätzlich CIAO CACAO auf die noch heißen Cookies streuen.

