

Strammer Max de Luxe



Zutaten (für 4 Portionen)

4 Scheiben Toast
4 Jakobsmuscheln
etwas Blattsalat
4 Scheiben Serranoschinken
4 Wachteleier
3 EL Öl
1 EL Butter

etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das fertige Toast mit einem Desserttring ausstechen.

Den Schinken kurz in der Pfanne ohne Fett anbraten und rausnehmen.

Die Jakobsmuscheln mit 1 EL Öl in der Pfanne ca 2 Minuten von jeder Seite braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Wachteleier vorsichtig mit der Butter zum Spiegelei braten.

Für den strammen Max de luxe Toast, Schinken, Salatblätter, Jakobsmuschel und Spiegelei übereinander stapeln und fertig :-).



Wildschweinbraten



Zutaten:

1,5 kg Wildschweinbraten
jeweils 1.5 TL Rosmarin und Thymian
etwas Salz und Pfeffer
3 Knoblauchzehen,
3 EL Öl
3 Tomaten
jeweils 2 Zwiebeln und Möhren
400 mL trockener Rotwein
400 ml Wildfond
4 EL Honig
200 ml Sahne

Zubereitung:

Den Braten mit Salz, Pfeffer, Kräuter, Knoblauch, 3 EL Öl einreiben und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3 EL Öl im Bräter erhitzen, klein geschnittene Zwiebeln und Möhren hinzugeben, kurz dünsten und Wildschweinbraten rundum scharf anbraten.

Mit Rotwein und Wildfond ablöschen und die kleingeschnittenen Tomaten hinzugeben. Den Wildschweinbraten auf der Oberseite mit Honig einreiben und ab in den Ofen.

Bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren

Dann das Fleisch herausnehmen, Sahne zugeben und die Sauce mit dem Pürierstab sämig pürieren.



Joghurtbombe



Zutaten (für 4 Portionen):

400 mL Sahne
1 Becher Joghurt (500g)
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
400 g Erdbeeren

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen.

Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben.

Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und die komplette Joghurt / Sahne Masse einfüllen.

Das Sieb über Nacht im Kühlschrank auf einer Auffangschale stehen lassen. Das Wasser tropft jetzt langsam aus dem Joghurt und es bleibt eine feste Joghurtbombe übrig.

Am nächsten Tag die Joghurtbombe auf eine Teller stürzen und mit Erdbeeren verzieren.

