**REZEPT SILVIA UNTERWEGS, 8.5.2022**

|  |  |
| --- | --- |
| Name des Gerichts  **„Rosa Kalbfleisch mit brauner Butter, Schmortomaten und Tortellini“**  Zutaten  (2 Personen)   * 2-3 EL Ricotta * Salz, Pfeffer * Zitronenzeste * Zitronensaft * Schnittlauch gehackt * Petersilie gehackt * 1 Eidotter * 2-3 EL Pankobrösel * Nudelteig schon fertig ausgerollt * 1 Eidotter zum Bestreichen * 2 Kalbsflilet á 500g * etwas Butter * 3 Blätter Speck * 1 Rosmarinzweig * Nussbutter (=braune Butter) * 1 Rosmarinzweig * 1 Schale Cherrytomaten halbiert * etwas Meersalz * 1 TL Zucker * frische Minze * frische Melisse | Zubereitung  Für die Tortellini Ricotta mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenzeste würzen.  Schnittlauch, Petersilie, Pankobrösel und Eidotter beifügen.    Kreise aus dem Nudelteig stechen und mit Eidotter bestreichen.    In die Kreismitte die Ricottafülle mit einem Löffel setzen und zu Tortellini formen.  Fleisch salzen, Butter in einer Pfanne zergehen lassen und gemeinsam mit Speck und Rosmarin scharf anbraten. Im Anschluss das Fleisch im Rohr ca. 10 -12 Minuten, bei 145 Grad, rasten lassen.  Die Nussbutter mit einem Rosmarinzwei in eine Pfanne geben.  Tomaten beigeben. Die Tomaten mit Meersalz und Zucker würzen und getrocknete Minze wie auch frische Melisse beifügen.    Die Tortellini auf kleiner Flamme in Salzwasser 2 min köcheln lassen  Die fertigen Tortellini, Fleisch und Schmortomaten in einer  schwenken.  Das Fleisch aufschneiden, mit Meersalz würzen, auf einem Teller anrichten und mit Melisse dekorieren. |
| Name des Gerichts  **„Topfensouffle“**  Zutaten  (4 Personen)   * 250 g Topfen * 3 Eier * Salz * 1 EL Zucker * Zitronenzeste * Vanillemark * etwas Butter * Zucker   Für den Fruchtsalat   * Granatapfelkerne * Feige * ½ Apfel gewürfelt * 3 EL Zucker * Zitronenzeste * Etwas Fruchtsaft   (Apfel oder Multivitamin)   * Ingwer gerieben * 3-4 EL Apfelmus * 1 Prise getrocknete   gemahlene Rote Rüben   * Minzblätter * Melisse | Zubereitung  Topfen in eine Schüssel geben.  Eier trennen.  Den Dotter dem Topfen beifügen und das Eiklar mit einer Prise Salz aufschlagen. 1 EL Zucker wird am Schluss mit aufgeschlagen    Nun den Topfen mit Zitronenabrieb und dem Mark einer Vanilleschote verfeinern.    Nun die Topfenmasse aufschlagen und das geschlagene Eiweiß langsam und leicht unterheben.    Die Masse in eine gebutterte und mit Zucker ausgestreute Form füllen. Bei 175 Grad Umluft die Masse für 15 min ins Rohr stellen.      Granatapfelkerne in eine Schüssel geben. Feige in Stücke schneiden und beigeben. Apfelwürfel und Ingwer einrühren.  Zucker in einer Pfanne karamelisieren.    Das Obst beifügen, Zitronenzeste und frischen Ingwer hineinreiben. Mit Fruchtsaft ablöschen, Apfelmus unterrühren und als Geheimzutat: getrocknete gemahlene Rote Rüben einrühren!    Minzblätter unterziehen und kurz ziehen lassen.    Das Soufflé aus dem Rohr ziehen. Fruchtsalat auf einem Teller mit Melisse anrichten, das Soufflé aus der Form stechen und auf den Fruchtsalat setzen. |