

- Gemischter Salat mit Ei und Childressing,
- Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce und Eierschwämmli
- Fruchtsalat im Ingwer-Vanille-Sud



GREGORY KNIE'S EINKAUFLISTE

- Kopfsalat
- Gurke
- Radiesli
- Eierschwämmli
- Tomaten
- Ingwer
- Banane
- Chili
- Rüebli
- Eier
- Spaghetti
- Tomatensauce
- Frühlingszwiebeln
- Nektarinen
- Pflaumen

BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Schalotten
- Knoblauch
- Zitrone
- Limone
- Weisswein
- Crème Fraiche
- Butter
- Lorbeerblätter
- Schnittlauch
- Basilikum
- Ingwer
- Vanillestengel
- Dijon-Senf
- Ei
- Balsamico-Essig
- Weisser Balsamico
- Paprika-Pulver
- Piment d'Espelette
- Zucker
- Erdnussöl
- Olivenöl, extra vergine



für 2 Personen



ca. 30 Min.



leicht

ZUTATEN

- ¼ Kopfsalat
- ¼ Gurke, halbiert, entkernt, und in Scheiben geschnitten
- 2 kleine Tomaten, in Viertel geschnitten
- 1 Ei, gekocht (10 Minuten)
- 5 Radiesli, geschnitten
- 1 Rüebli, geraffelt
- 1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Gemischter Salat

Alle Zutaten waschen, schneiden und miteinander vermischen, Dressing dazugeben und mit dem Ei garnieren.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote, halbieren und Kerne entfernen
→ falls sie nicht zu scharf sein soll: lauwarm abwaschen
1 Ei
1 El Dijon-Senf
Saft von einer halben Zitrone
1 El Balsamico
1 Mocalöffel Paprika
½ Mocalöffel Piment d'Espelette
1 dl weisser Balsamico
2 dl Erdnussöl
Salz und Pfeffer zum Würzen

250 g Spaghetti
2 Schalotten, gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
5 cl Olivenöl
2 Lorbeerblätter
1 dl Weisswein
2 El Crème Fraiche
1 kleine Dose geschälte Tomaten, noch besser 500 g reife, geschälte Tomaten
200 g Eierschwämmli, geputzt und gewaschen
20 g Butter
½ Bund Schnittlauch, geschnitten
1 Bund Basilikum

2 kleine Bananen
1 Nektarine
2 Pflaumen
Für den Sud:
20 g Ingwer, in grobe Stücke geschnitten
1/3 Vanillestengel
50 g Zucker
2 dl Wasser
1 Limone, ausgepresst

Dressing

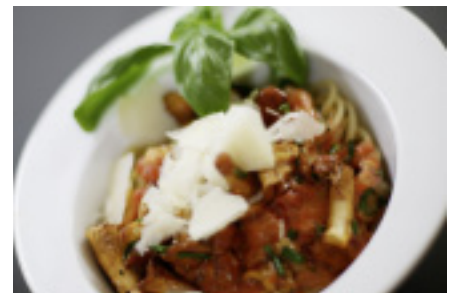
Knoblauch und Schalotten kurz in Olivenöl anschwitzen oder blanchieren. Das ganze Ei, Zitronensaft, Balsamico, Senf und Gewürze, Schalotten, Knoblauch und Chilischote in ein Gefäss geben, mit dem Stabmixer alles mixen und langsam das Öl dazu giessen bis eine mayonnaiseartige Konsistenz entsteht. Weissen Balsamico dazugeben und nochmals alles aufmixen. Die Sauce kann im Kühlschrank bis zu 14 Tage aufbewahrt werden.

Spaghetti mit Tomatensauce

Schalotten, Knoblauch und Lorbeerblätter in Olivenöl glasig sautieren und mit Weisswein ablöschen. Die Dose Tomaten dazugeben und ca. 20 bis 30 Minuten einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor Ende der Garzeit die Spaghetti in genügend Salzwasser al dente kochen. Die Lorbeerblätter herausnehmen, die Crème Fraiche und den geschnittenen Basilikum dazu geben. Die Sauce über die Spaghetti geben. In der Zwischenzeit die Eierschwämmli in einer heissen Pfanne mit Butter maximal 30 bis 60 Sekunden sautieren, Schnittlauch dazugeben und über der Tomatensauce anrichten.

Fruchtsalat

Die Früchte in mundgerechte Stücke schneiden. Zutaten für den Sud alle in eine Pfanne geben und ca. 15 Minuten einreduzieren. Abkühlen lassen und die Früchte damit marinieren.



BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Pèppoli
Chianti Classico, Marchesi Antinori, 2008



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid