

Focaccia mit Pilzen und Roten Zwiebeln an Thymianöl

Zutaten für Focaccia:

| | |
|----------|---|
| 350 g | Mehl |
| 1 – 2 TL | Salz |
| 1.75 dl | Wasser |
| ½ Würfel | Hefe |
| etwas | Olivenöl |
| etwas | Steinpilz Pulver (oder getrocknete Steinpilze in der Moulinette fein zermahlen) |

Für den Belag:

| | |
|-------|---|
| 200 g | Rote Zwiebeln, halbiert und längs in dünne Streifen geschnitten |
| 200 g | Pilze – Eierschwämmchen, Steinpilze, Kräuterseitlinge etc., in feine Streifen geschnitten |
| etwas | frische Thymianblättchen |

Für das Thymianöl:

| | |
|------------|-----------------------|
| Etwas | Olivenöl (ca. 2-3 dl) |
| Ca. ½ Bund | Thymian |

ZUBEREITUNG:

Teig - Die frische Hefe mit dem Wasser vermischen und das Mehl wie auch das Olivenöl daruntergeben. Falls der Kleib zu klebrig ist, noch mehr Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort (z.B. In der Wärmeschublade) ca. 1-2 Stunden gehen lassen (bis sich das Volumen minimum verdoppelt hat).

Für das Thymianöl – das Olivenöl mit abgezapften Thymian mischen und in der Moulinette / Küchenmixer kurz pürieren – mit Fleur de Sel abschmecken.

Teig / Belag - Teig, auf einem mit Backpapier belegten Blech 1 cm dick ausrollen, mit den Fingern sanft eindrücken und mit Olivenöl bepinseln. Mit den Pilzen und den Roten Zwiebeln belegen und nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 210° C ca. 30-35 Minuten backen – je nachdem müssen Sie vielleicht die Hitze nach 20 Minuten reduzieren, nicht dass der Belag zu dunkel wird.

En guete9.

Lauwarme vanillisierte Tomaten auf Bufala Mozzarella

Zutaten:

| | |
|---------|--|
| 250 g | Cherry oder Datteri-Tomaten |
| 1 dl | gutes Olivenöl |
| 2 Stück | Tahiti Vanilleschote, ausgekratzt und in Stückchen geschnitten |
| etwas | Rohr- oder Muscovado Zucker |
| etwas | Salz |
| etwas | Pfeffer |

Zubereitung:

Die Cherry- oder Datteri Tomaten halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf einem hohen Backblech verteilen. Den Rohr- oder Muscovado Zucker mit einem Kaffeelöffel darüber streuen.

Anschliessend Olivenöl mit der Vanilleschote leicht aufkochen. Abkühlen lassen, die Vanilleschote in kleine Stücke zerteilen und dann mit dem Olivenöl auf den Tomaten verteilen. Etwas Salz und Pfeffer darauf geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 Grad ca. ½ Stunde karamellisieren.

Bufala Mozzarella in kleine Stücke zerpupfen oder schneiden. Die lauwarmen Tomaten darauf geben und in kleinen Schälchen anrichten. Sofort servieren.

Prosciutto di Parma mit frischen Feigen und Akazien Honig oder Trüffelöl

Zutaten:

| | |
|------------|---|
| 8-12 Stück | Prosciutto |
| 1-2 Stück | frische Feigen, geviertelt |
| etwas | Akazienhonig oder Trüffelöl / Essenz (Sosa) |

Zubereitung:

Den Prosciutto in Häufchen auf kleinen Tellern platzieren, die frischen Pfirsiche darauf geben und den Akazienhonig (oder Trüffelöl) darüber träufeln. Mit Baguette, frischer Focaccia oder Ciabatta servieren.

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

angelfood gmbh, Forchstrasse 424, 8702 Zollikon Tel. +41 44 390 14 13 / +41 79 412 58 43
e-mail: bernet@angelfood.ch oder info@angelfood.ch,
www.angelfood.ch