Mama mia…

...Kids und Papas an den Herd!

Die Mama am Muttertag kulinarisch zu verwöhnen, gehört zu den schönsten Geschenken. Damit diese Aktion nicht zur Küchenschlacht ausartet und die Mama nicht vor Begeisterung, sondern vor Schrecken „Mama mia!“ ausruft, gibt es Rezeptideen für ein einfaches italophil angehauchtes Muttertagsmenü, welches sich gut vorbereiten lässt.

Also, an die Töpfe fertig los! Und…Buon appetito! Denn mit Liebe zu Kochen, ist eine der schönen Arten, zu sagen: „Ich hab dich lieb!“

Spargel-Schafkäse-Bruschetta (4-6 Personen)

Zutaten:

1 Bund grüner Spargel (ca. 250 g), 1-2 EL Birnen- Apfelbalsamessig, Kräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Rolle Schaffrischkäse (ca. 200 g), ein kleiner Bund frisches Basilikum, 1 kleines Baguette,

Knoblauchöl: ca. 50 ml Rapsöl, 2-3 Knoblauchzehen, Saft und geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Für das Knoblauchöl die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Nun mit Öl und Zitronensaft und –schale gut verrühren. Schaffrischkäse gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Basilikum fein hacken – einige Blättchen als Garnitur beiseite legen. Baguette in Scheiben schneiden und mit dem Knoblauchöl bestreichen. Spargel im unteren Drittel schälen, die trockenen Enden wegschneiden und schräg in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1-2 EL Knoblauchöl erhitzen, Spargel darin braten und mit einem kleinen Schuss Balsamessig ablöschen, noch ganz kurz einkochen lassen und vom Herd nehmen (Spargelstücke sollen noch knackig sein).

Vor dem Servieren die Knoblauchbaguettescheiben in einer beschichteten Pfanne oder im Backrohr kross grillen. Dann die Baguettescheiben mit Schafkäse belegen, mit Basilikum bestreuen und zuletzt mit den gebratenen Spargelstücken belegen. Mit Basilikumblatt oder anderen frischen Kräutern der Saison dekorieren.

Tipps:

- Anstelle von Schafkäse zB Mozzarella, Ziegenkäse etc. verwenden.
- Auch feiner Schinkenspeck oder getrocknete Paradeiser schmecken fein, als zusätzlicher Belag.

Kräuter-Nudel-Muffins (ergibt ca. 12 Muffins)

Zutaten:

250 g bunte Spaghetti, 80-100 g durchzogener Speck (ersatzweise Schinken), 1 Bund Frühlingszwiebeln, 2 Eier, 1/4 l Schlagobers oder Sauerrahm, 2-3 EL gehackte Kräuter (zB Petersilie, Liebstöckl, Basilikum, Thymian etc.), 100 g Hartkäse, Kräutersalz, frisch gemahlener PfefferWeiters: etwas weiche Butter und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und beiseite stellen. Speck bzw. Schinken in Würfel

schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Käse fein reiben und die Kräuter fein hacken. Speck in einer Pfanne leicht anrösten, vom Herd ziehen und überkühlen lassen. In einer Schüssel Eier mit Schlagobers bzw. Sauerrahm, Kräutern, Frühlingszwiebeln und ca. der Hälfte des geriebenen Käses verrühren – mit Kräutersalz und frisch gemahlenem Pfeffer pikant abschmecken. Eine Muffinform mit einem Pinsel mit weicher Butter ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Backrohr auf ca. 180 °C vorheizen. Spaghetti portionsweise mit einer Gabel eindrehen und in die Muffinformen setzten. Nun die Ei-Obers-Kräutermasse mit einem Löffel auf die Nudelnester verteilen.
Zum Schluss mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr 20 bis 25 Minuten backen.
Als Beilage schmeckt bunter Blattsalat mit Radieschen.

Tipps:

- Anstelle von Spaghetti können auch andere Nudeln wie Hörnchen, Bandnudeln etc. verwendet werden.
- Wer keine Muffinform hat, kann die Masse selbstverständlich auch in eine Auflaufform füllen.
- Die Masse mit kleinen Gemüsestücken verfeinern. Ob Erbsen, Karotten, Schwammerl, Mais oder Kohlrabi – pack dein Lieblingsgemüse in die Nudel-Muffins ein.
- Um Stress zu vermeiden, die Muffins schon 1-2 Stunde vor dem Servieren fix fertig in die Formen füllen und erst vor dem Servieren ins Backrohr schieben.

Panna cotta mit Karamellsauce (4-6 Portionen)

Zutaten:
1/2 l Schlagobers, 100 ml Milch, 50-80 g Zucker, 1 Vanilleschote, 4 Blatt Gelatine

Karamellsauce: 3 EL Zucker, 1 EL Wasser, 3 EL Obers

Weiters: frisches Obst der Saison oder Fruchtmus etc. und Minzeblättchen zum Garnieren

Zubereitung:
Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Schlagobers, Milch, Zucker und Vanilleschote und –mark in einem Topf erhitzen. Auf kleiner Flamme ca. 5 Minuten ganz sanft köcheln lassen. Dabei immer gut umrühren (Masse legt sich leicht an). Dann vom Herd ziehen. In der Zwischenzeit die Gelatineblätter ca. 5 Minuten in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Nun die Gelatineblätter ausdrücken, in die heiße Obersmasse geben und unter Rühren auflösen.
Kleine Dariol- oder Puddingformen im kaltem Wasser ausspülen und die Mischung eingießen. Überkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.
Vor dem Servieren die Formen kurz in sehr heißes Wasser tauchen, die Ränder vorsichtig mit einem kleinem Messer vom Rand lösen und auf ein Teller stützen.

Für die Karamellsauce Zucker und Wasser in einem weiten Topf schmelzen bis die Masse goldgelb ist – mit Obers aufgießen, kurz einkochen lassen und gut verrühren.

Zur Panna cotta servieren und zB mit frischen Erdbeeren und Minze garnieren.

Tipps:

- Die Panna cotta in kleine Gläser anstelle von Formen füllen.
- Panna cotta (übersetzt: gekochtes Obers) ist ein bekanntes italienisches Dessert, welches sich schon am Abend davor super vorbereiten lässt.