

Rezepte Ingo Oschmann

Spinatsalat mit caramellisierten Tomaten und Ziegenfrischkäsevinigret

Spinat waschen, Stiele kürzen aber Spinat ganz lassen.
Auf dem Teller verteilen.

Cocktailtomaten halbieren, die Schnittfläche in Vanillezucker (eigene Herstellung) drücken und auf der Zuckerseite in Butter braten.

Auf dem Spinat verteilen, Vinigret drüber und warm servieren

Vinigret

Olivener Öl, Balsamico und Ziegenfrischkäse zu einer sämigen Sauce vermischen.
Mit Honig, Pfeffer und Salz abschmecken

Rotes Kartoffelstampf, mit Pilzragout und Orangen-Salbei Huhn

Rotes Kartoffelstampf

Kartoffeln waschen und mit Schale in den Topf.
Wenn gar dann durch einen Auspresser dabei die Schale entfernen.

Butter mit getrockneten Tomaten in einen Häcksler und vermischen.
Sahne erwärmen und mit der Tomatenbutter mischen bis sie aufgelöst ist.

Warme Tomaten- Sahnemasse in das Kartoffelstampf bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Vanillezucker (s.o.) Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren mit gehacktem frischen Basilikum mischen.

Pilzragout

Champions und Kräuterseitlinge in mundgerechte Stücke schneiden und 3 Minuten anbraten
1 Zwiebeln und 3 Knoblauch schneiden mit zu den Pilzen wieder ca 3 Minuten

Mit Hühner oder Geflügelfond aufgießen und einkochen lassen.

Sahne und creme fraîche dazu und ordentlich Thymian dazu. Aufkochen und ziehen lassen.

Mit Zitronensaft, Salt und Pfeffer abschmecken. (gern einen Tropfen mehr Zitrone – bekommt dann eine leichte (1) säuerliche Note.

Hühnerkeulen mit Salbeiblättern unter der Haut spicken. Unter und auf Der Haut mit einer Orangenbutter bestreichen. Hierzu den Abrieb einer unbehandelten Orange in weiche Butter mischen. Salz und Pfeffer nach belieben.

Rezepte Ingo Oschmann

Blaubeeren mit Rosmarin und Jogurt

Blaubeeren mit Rotwein einkochen und Beeren grob zerdrücken. Mit frischen gehackten Rosmarin aufkochen und ziehen lassen. Mit Honig abschmecken und kalt stellen.

Griechischen 10% Jogurt (!) mit Honig abschmecken gern einen Klacks Sahne für die Figur dabei.

Beide Massen schichten und als Topping zerbröseltes Baiser. Knackt am Ende schön in der Masse.

Und denken Sie immer daran etwas mehr Thymian und etwas mehr Rosmarin :-)

Guten Appetit!