

Mandel-Césarsalat mit gebratener Wachtel



für 4 personen

einen römersalat (lechuga)

100g mandelmus

2 el. mittelscharfer senf

200ml geflügelbrühe

50g alter mahon käse

2 el himbeeressig

2 ganze wachteln (ausgelöst)

4el mandelöl

flor de sal (hibiscus); schwarzer pfeffer aus der mühle; saft einer zitrone

den römersalat waschen & in mundgerechte stücke zupfen

& auf einem teller anrichten;;

aus dem mandelmus, senf, der geflügelbrühe, geriebenen mahonkäse
& dem himbeeressig im mixer oder einem pürrierstab den dressing zubereiten,
mit den restlichen zutaten kräftig abschmecken & über den salat geben.

die ausgelösten wachteln in dem mandelöl knusprig braten
& mit salz & pfeffer würzen...danach etwas mit zitroneensaft ablöschen.

Die fertig gebratenen wachteln an den angerichteten römersalat legen,
den ganzen teller mit etwas mandelöl beträufeln & servieren.

Seeteufel in Mandelsauce



für 4 personen

600g reines seeteufelfilet
200ml fischsauce
100g geröstete mandelblätter
1el curry
1el gem. Zimt
1el honig
30g rosinen
kreuzkümmel
4el mandelöl

die zubereitete fischsauce (fischfond reduziert mit sahn)
mit dem curry, zimt, honig & kreuzkümmel abschmecken.
die seeteufelfilets in medaillons schneiden, mehlieren, würzen
& in mandelöl von jederseite ca. 5 min. Braten,
auf einem teller anrichten, mit der sauce nappieren & den gerösteten mandelblättern
garnieren.

...dazu passt ein geschmortes fenchelgemüse mit einem kartoffelpürrée,
aromatisiert mit mandelöl.

...aber auch eine frische pasta oder kräftige rosmarinkartoffeln
aus dem ofen...oder was sie mögen! Probieren sie es aus !

Mallorquinischer Mandelkuchen



für 6 personen

200g mandelmehl
150g brauner zucker
6 eier
2el gem. Zimt
4cl amaretto
3el weisser zucker
2el mandelöl

eine springform (22cm) mit dem mandelöl ausfetten
§ dem weissen zucker auszuckern;

die eier trennen;

die eigelb mit dem braunem zucker, amaretto § zimt sehr, sehr schaumig
schlagen (ca. 10Min. mit der küchenmaschine oder handmixer...bis sich das volumen
verdreifacht hat);

das mandelmehl in einer pfanne mit etwas farbe (ohne fett) anrösten
§ unter die eimasse heben;

die eiweisse steif schlagen § anschliessend unter die ei/mandelmasse vorsichtig mit einem
holzlöffel unterheben § in die form füllen ohne die masse platt zu drücken !

im vorgeheiztem backofen bei 180 grad ca. 20 . 25min. Backen
(stäbchenprobe)