

# 4. Mannebacher Krimidinner

## Rezepte



# Bruschetta

---



## Zutaten für 8 Personen:

12 mittelgroße Tomaten  
1 Bund/Töpfchen Basilikum  
Salz, weißer Pfeffer  
24 Scheiben ital. Weißbrot  
2 Knoblauchzehen  
100 g weiche Butter  
80 g Parmesan

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen.

Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln.

Basilikum waschen, abzupfen und Blättchen in feine Streifen schneiden.

Mit den Tomaten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Brotscheiben im Toaster leicht rösten. Knoblauch und Butter verkneten. Die Röstbrote damit bestreichen.

Basilikum-Tomaten darauf verteilen. Parmesan darüber hobeln.

# Blätterteig-Hack-Törtchen

---

## Zutaten für ca. 10 Stück:

10 quadratische Scheiben (450 g) TK-Blätterteig  
6-7 Lauchzwiebeln  
200 g Kirschtomaten  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Öl  
500 g gemischtes Hack  
2 leicht gehäufte TL (8 g) "Hackfleisch-Würzer" (von Ostmann)  
3 EL Paniermehl  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
2 Eier + 1 Eigelb  
Muskat

Pfeffer

50 g geriebener Gouda

2 Stiele Petersilie

Teigscheiben auftauen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen, fein schneiden. Tomaten waschen, vierteln. Knoblauch schälen, durchpressen. Öl erhitzen. Hack darin krümelig anbraten. Knoblauch Zwiebeln kurz mitbraten. Tomaten, bis auf 10 Viertel, und "Hack-Würzer" unterrühren. Ca. 3 Minuten schmoren. 10 Mulden eines Muffinbleches (für 12 Stück) mit Teig auslegen (soll oben überstehen) und mit Paniermehl ausstreuen. Hack darin verteilen. Frischkäse und 2 Eier verrühren, würzen und darüber gießen. Mit Käse bestreuen. Eigelb verquirlen. Teigränder damit bestreichen.

Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) auf unterer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Über die Törtchen streuen. Mit den übrigen Tomatenvierteln garnieren.



## Tomaten-Paprika-Suppe

---

Zutaten für 8 Personen:

1 große Zwiebel

2 EL Öl

3 EL Paprika-Paste

2 Dosen (à 850 ml) Tomaten

2 Ltr. Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Zucker, Chillipulver  
250 ml Sahne

Zwiebel schälen und fein würfeln.  
Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Paprika-Paste zufügen, unter Rühren kurz anschwitzen. Tomaten samt Saft hinzufügen und fein pürieren. Die Gemüsebrühe hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Chilli und evtl. Zucker abschmecken.  
Sahne leicht anschlagen und damit die Suppe garnieren.

## Kartoffel-Dill-Waffeln mit Räucherlachs und Salatmix

---

### Zutaten für 5 Personen

#### Waffelteig

400 Gramm Kartoffeln gekocht  
5 Stück Eier  
130 Gramm Butter weich  
1 TL Zucker

1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer aus der Mühle  
200 Gramm Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
250 Gramm Crème fraîche  
10 Gramm Biozitroneabrieb  
1 Bund Dill

#### Dip

250 Gramm Joghurt  
50 ml Zitronensaft frisch gepresst  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
5 Stück Dillstängel, fein gehackt

#### Dressing

6 EL Olivenöl nativ  
2 EL Weißweinessig  
1 TL Dijon Senf  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
250 Gramm Räucherlachs  
verschiedene Salatsorten



Für den Waffelteig zunächst die Kartoffeln schälen und 20 Minuten kochen. Abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen. Die weichgekochten Kartoffeln mit einem Stampfer zerdrücken. Die Eier und die weiche Butter in einer Schüssel verrühren und die Crème Fraîche unterrühren. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Kartoffeln, den Dill und die restlichen Zutaten in den Waffelteig unterrühren und alles gut mit dem Rührgerät mixen. Waffeleisen einfetten und gut einen Esslöffel voll Waffelteig im Waffeleisen ausbacken.

Für den Dip alle Zutaten miteinander vermengen. Nach Belieben abschmecken.

Für das Dressing alle Zutaten in ein Schraubgefäß geben und

kräftig schütteln, bis alles vermischt ist.

Salat putzen, waschen und auf einem Teller anrichten. Mit dem Dressing beträufeln.

Räucherlachs und Dip ebenfalls auf den Teller geben und mit Waffelherzen belegen.

## Involtini alla Mama

Zutaten für 4 Personen:

12 kleine Minutensteaks vom Schwein

1 Pck. Feta-Käse

einige Peperoni oder Frühlingszwiebeln

200 ml Sahne

Petersilie, fein gehackt

gekörnte Brühe

Salz und Pfeffer

12 Scheiben (Parma-) Schinken

2 EL Sahne-Schmelzkäse

Öl

Die Minutensteaks ganz flach klopfen. Peperoni und Feta in kleine Würfel schneiden. Die Steaks mit jeweils 1 Scheibe Schinken belegen. Feta und Peperoni darauf verteilen und die Steaks zu kleinen Rouladen aufrollen, mit Zahnstochern oder Garn befestigen.

Die Röllchen in etwas Öl stark anbraten. Mit der Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und der Brühe abschmecken. Etwas Petersilie dazu geben und den Sahne-Schmelzkäse einrühren. Köcheln lassen, bis die Soße schön sämig ist.

## Knusprige Kräuterkartoffeln

---

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 große festkochende Kartoffeln
- 2 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Semmelbrösel
- 40 g Parmesan
- 2 EL Butter

- 2 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer

Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und längs halbieren. Je eine Hälfte auf ein Brett legen, an beiden Enden festhalten und schräg in Scheiben schneiden. Mit Hilfe eines flachen Messers dann auf ein gefettetes Backblech legen. Scheiben etwas auseinanderdrücken.

Kräuter waschen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und pressen. Die Kräuter, den Knoblauch und die Semmelbrösel mischen und über die Kartoffeln streuen. Den Parmesan reiben und ebenfalls über die Kartoffeln streuen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und aufschäumen lassen. Das Olivenöl dazu geben, mit Salz und Pfeffer mischen und mit einem Löffel gleichmäßig über die Kartoffeln träufeln. Das Blech in den Ofen schieben und die Kartoffeln in etwa 30 Minuten gar und knusprig backen.

Mit Rosmarin garnieren und heiß servieren.

# Mandel-Panna-Cotta mit Zimtpflaumen

---

Zutaten für 4 Personen:

1 Vanilleschote  
400 ml Schlagsahne  
4 EL Zucker  
2 - 3 EL Amaretto  
3 Blatt weiße Gelatine  
Öl für die Alufolie  
1 EL Mandelstifte  
1 Glas (720 ml) Pflaumen  
1 Zimtstange  
1 EL Speisestärke

Am Vortag für die Panna cotta Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen. Sahne, 2 EL Zucker, Vanilleschote und -mark aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Amaretto zugeben, Vanilleschote entfernen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in der noch heißen Vanillesahne auflösen. Die Masse in 4 Gläser

verteilen und zugedeckt ca. 5 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Für den Mandelkrokant Alufolie mit Öl dünn bestreichen. 2 EL Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Mandeln unterrühren, sofort auf der Alufolie verstreichen.

Auskühlen lassen.

Die Pflaumen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Saft und Zimtstange aufkochen. Stärke mit 3 EL Wasser glatt rühren. In den kochenden Saft rühren, ca. 2 Minuten köcheln und abkühlen lassen. Zimtstange entfernen, Pflaumen unterheben.

Zum Servieren die Panna cotta auf den Teller stürzen, mit einem EL Zimtpflaumen und etwas Mandelkrokant anrichten.