

**UNSER DIGESTIF-TIPP:**

ein edler Hilgert Tresterbrand Kerner

**ZUTATEN**

- 1 150 g Ziegenfrischkäse | 100 ml Sahne | 1 TL Thymian, fein gehackt | 4 EL Thymian-Honig
- 2 600 g Ochsenbrust | 300 ml Rinderbrühe | 2 Lorbeer | 1 Möhre | ½ Stange Lauch | Rapsöl | Pfeffer, Zitronensaft
- 3 7 EL Mayonnaise | 1 TL Senf | 3 Gewürzgurken, fein geschnitten | 10 EL Gewürzgartenkräuter (nach eigener Wahl), gehackt | Salz, Pfeffer, Zucker
- 4 4 Hähnchenbrüste | 8 Scheiben Schinken, roh | 8 Salbeiblätter | Butterschmalz
- 5 2 Zucchini | 6 Tomaten, geschält, geviertelt | 6 Stück Tomaten getrocknet, gewürfelt | 2 Zwiebeln, gewürfelt | 400 ml Tomatensaft | Basilikum | Öl, Zucker, Pfeffer, Salz

**1. ZIEGENFRISCHKÄSE VOM ULMENHOF MIT THYMIAN-HONIG**

Alle Zutaten zu verrühren, abschmecken.

**2. CARPACCIO VON DER GEDÄMPFTEN OCHSENBRUST MIT ÜRZIGER GEWÜRZGARTENREMOULADE**

Aus der Rinderbrühe, Lorbeer, Möhre, Lauch einen Sud herstellen. Den Sud in einen Topf mit Siebeinsatz geben, die Ochsenbrust im geschlossenen Topf ca. 70 bis 90 Minuten dämpfen (Garprobe).

Ochsenbrust in dünne Scheiben schneiden, lauwarm im Fächer auf einen Teller anrichten. Mit Rapsöl, Zitronensaft und Pfeffer aus der Mühle marinieren. Und mit einem Salatblatt und der Remouladensoße (siehe Punkt 3) garnieren.

**3. REMOULADENSOSSE**

Alle Zutaten gut mischen, eventuell mit Gurkenwasser gewünschte Konsistenz herstellen und abschmecken.

**4. SALTIMBOCCA VOM EIFELGOCKEL AUF ZUCCHINI-TOMATENRAGOUT**

Die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden, würzen, den Schinken und Salbei feststecken und in Butterschmalz braten. Auf dem Gemüse ragout (siehe Punkt 5) anrichten.

**5. ZUCCHINI-TOMATENRAGOUT**

Zwiebeln in Öl anbraten, die getrockneten Tomaten, Basilikum zugeben, mit dem Tomatensaft auffüllen und ca. 15 Minuten kochen. Dann mit dem Pürierstab pürieren, abschmecken.

Zucchiniwürfel in Öl anbraten, Tomatenviertel zugeben, kurz mitrösten, mit der Tomaten-Zwiebelsoße auffüllen aufkochen, abschmecken.