

# Arrosticini mit Tramezzini caprese mit Rucola-Pesto

## Für zwei Personen

### Für die Arrosticini:

600 g Lammlachse	4 Knoblauchzehen	1 Zitrone, davon Saft
1 eingelegte Salzzitrone	1 kleine milde Chilischote	2 EL Tomatenmark
1 Bund Rosmarin	1 TL getrock. Oregano	1 TL getrock. Thymian
1 EL Sumach	1 TL Piment d'Espelette	1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Olivenöl	Öl	Salz, Pfeffer

### Für das Tramezzini caprese:

2 große Tramezzini	6 dünne Grissini olio	3 süße Tomaten
1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	2 Eier
100 g Kräuterfrischkäse	1 Kugel Mozzarella	150 g Parmesan
100 g Butter	1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

### Für das Pesto:

2 Bund Rucola	2 Knoblauchzehen	100 g Pinienkerne
150 g Parmesan	2 cl Tomatenessig	150 ml Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel	1 Bund Schnittlauch	Shisokresse-Mix
Knoblauchkresse	1 EL Zucker	Salzflocken

## Für die Arrosticini:

Das Fleisch in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Chilischote kleinhacken. Fleisch mit Tomatenmark, Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin und allen Gewürzen vermengen und etwa 20 Minuten marinieren lassen.

Fleisch auf Spieße aufreihen. Grillpfanne vorheizen.

Saft der Zitrone und Schale von einer Salzzitrone würfeln und an die Spieße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch-Spieße in der heißen Grillpfanne mit Öl von allen Seiten grillen.

## Für das Tramezzini caprese:

Tramezzini mit der Teigrolle ausrollen. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Parmesan reiben. Frischkäse mit Knoblauch und Parmesan mischen und die Tramezzini damit bestreichen und Zitronenzeste draufreiben. Tomaten, Basilikum und Mozzarella klein schneiden und in die Tramezzini geben und einrollen. Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Tramezzini in einer Pfanne mit Butter ausbacken.

Fertige Tramezzini mit zwei Grissini durchstechen, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

## Für das Pesto:

Knoblauch abziehen. Rucola, Pinienkerne und Parmesan mit dem Knoblauch und dem Öl zu einem Pesto mixen.

Mit Salz, Pfeffer und Tomatenessig abschmecken und servieren.

## Für die Garnitur:

Apfel mit einem Kugelausstecher ausstechen und in der Pfanne mit Zucker karamellisieren. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles mit Kräutern und Salz garnieren.

Karsten Leerhoff am 22. August 2023