



Grillplausch bei Astrid



Juli-Erdbeerbowle u. Knabbersachen

Kalte Sommersuppe

**Gemischter Salat
Tomaten Mozzarella Salat**

**Entrecôte double
Lammracks
Ofenkartoffeln mit Sauercreme u. Kräutern
verschiedene Gemüse**

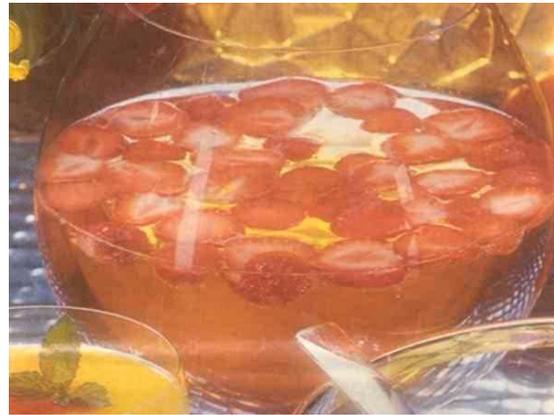
**Sacher-Gugelhöpfl
Zitronen-Orangen-Gugelhöpfl
Vanilleglace**



Juli-Erdbeerbowle

Zutaten:

250g Erdbeeren
3-4 EL Zucker
½ dl Kirsch
1 Flasche spritziger Weisswein
1 Flasche Prosecco



Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, rüsten, in Scheiben schneiden und mit Zucker und Kirsch vermischen und ½ Stunde ziehen lassen.
2. Mit Weisswein und Prosecco auffüllen.



Kalte Sommersuppe

Zutaten:

1 TL Olivenöl

1 Schalotte, fein gehackt

150g Zucchini, wenig beiseite legen,
Rest geschält in Würfeli

1 dl fettfreie Gemüsebouillon

4 dl Fertig-Gemüsefond od. Gemüse-
bouillon

½ Esslöffel Aceto balsamico bianco

½ TL eingelegte grüne Pfefferkörner

250g Erdbeeren, in Vierteln

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

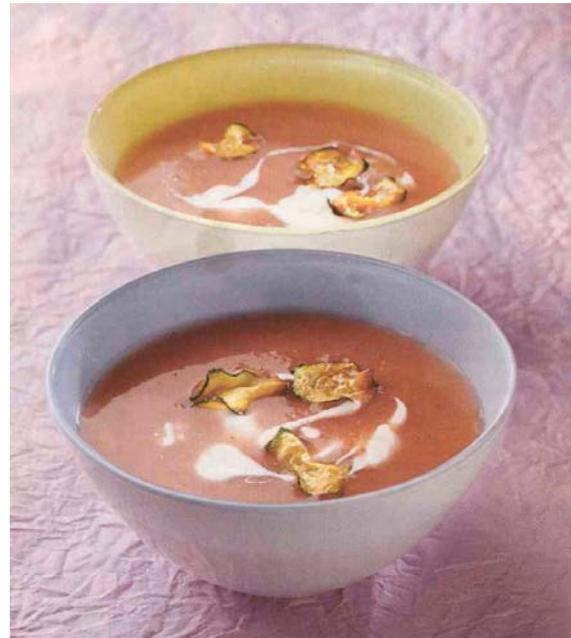
1 dl Erdnussöl

beiseite gelegte Zucchini in feine
Scheiben geschnitten

4 TL saurer Halbrahm

Zubereitung:

1. Öl warm werden lassen, Schalotten andämpfen, Zucchini ca. 3 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, Zucchini zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln.
2. Fond und Aceto dazugiessen, abkühlen.
3. Pfefferkörner und Erdbeeren begeben, Suppe fein pürieren. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen, würzen.
4. Öl in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen. Zucchini-Scheibchen portionenweise hellbraun frittieren und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
5. Suppe mit Zucchini-Scheibchen und Halbrahm garnieren.





Entrecôte double / Lammracks
Ofenkartoffeln und Gemüse
Gemischter Salat / Tomaten-Mozzarella Salat
Sauercrème mit Kräutern

(ohne Rezepte)

Zutaten:

Entrecôte double

Lammracks

Kleine Kartoffeln

Zucchini

Broccoli oder anderes Gemüse
(gedämpft)

Tomaten/Mozzarella/Basilikum

Div. grüne Salate/Ruccola/
Champignons/kleine Tomaten/

Sauerrahm, div. Kräuter



Zubereitung:

1. Fleisch würzen und etwas mit Öl bestreichen oder marinieren. Grillieren.
2. Zucchini längs halbieren, würzen ev. mit etwas Öl bestreichen. Grillieren
3. Kartoffeln halbieren mit Schnittfläche nach oben auf Blech legen und mit Sesam, Kräutern oder Gewürzen bestreuen und in der Ofenmitte weich garen.
4. Sauerrahm mit gehackten Kräutern mischen, würzen.
5. Tomaten-Mozzarella Salat mit Aceto bianco, Olivenöl, Salz und Pfeffer servieren
6. Gemischter Salat mit französischer Salatsauce servieren.



Gugelhöpfl (mit Vanilleglace)



Zutaten Sacher-Gugelhöpfl:

40g Butter oder Margarine
 60g Zucker
 1 Prise Salz
 2 Eier
 40g dunkle Schokolade, geschmolzen
 80g gemahlene Haselnüsse
 1 Prise Cayenne-Pfeffer
 2 EL Maizena
 ¼ TL Backpulver

Zubereitung Sacher-Gugelhöpfl:

1. Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Salz und Eier begeben,iterrühren, bis die Masse hell ist. Restliche Zutaten darunter mischen.
2. Gugelhöpflform mit Butter austreichen (ev. Muffin-Form oder andere kleine Förmchen), füllen und glattstreichen.
3. Ofen auf 180°C vorheizen. Backzeit in der Mitte des Ofens ca. 20 Min.

Zutaten Zitronen-Orangen-Gugelhöpfl

60g Butter oder Margarine
 80g Zucker
 1 Prise Salz
 2 Eier
 1 unbehandelte Zitrone nur abgeriebene Schale
 1 unbehandelte Orange nur abgeriebene Schale
 80g gemahlene Mandeln
 2 EL Maizena
 ¼ TL Backpulver

Zubereitung Zitronen-Orangen-Gugelhöpfl

1. Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Salz und Eier begeben,iterrühren, bis die Masse hell ist. Restliche Zutaten darunter mischen.
2. Gugelhöpflform mit Butter austreichen (ev. Muffin-Form oder andere kleine Förmchen), füllen und glattstreichen.
4. Ofen auf 180°C vorheizen. Backzeit in der Mitte des Ofens ca. 20 Min.

(Evtl. Guss aus 1 EL Zitronensaft, 3 EL Orangensaft und 50g Puderzucker auf die noch warmen mit Nadel eingestochenen Gugelhöpfl geben und auskühlen lassen. Mit Zesten verzieren.)