

Club der heißen Pfannen



**Welcome Drink
Halloumi-Spiesse mit Birne**

Radieschen-Rettich-Salat mit Aceto-Perlen

**Seeteufel mit Rosmarin im Speckmantel
Kräuterkartoffeln**

Erdbeer-Mango-Caprese mit Sorbet



Welcome Drink

Zutaten 4 Gläser:

- 150g tiefgekühlte Beerenmischung
- 2 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- 1 Flasche Prosecco (oder Champagner)

Zubereitung:

50g Beeren ungekocht für Deko beiseite stellen. 100g Beeren mit dem Zucker und dem Wasser 5Min. köcheln. Durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

Beerenmus in Gläser verteilen mit Prosecco auffüllen und die übrigen Beeren als Deko begeben.



Halloumi-Spiesse mit Birne

Zutaten 4 Personen:

- 250g Halloumi-Käse
- 3 Birnen
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 4EL Olivenöl
- 40g ungeschälte Mandeln, ganz (ersatzweise auch Walnüsse)
- Zahnstocher



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Käse in Streifen schneiden. Birnen waschen, entkernen, in feine Spalten schneiden. Spalten mit dem Zitronensaft mischen und auf ein Blech mit Backpapier verteilen.
3. Käsestreifen auf Birnenspalten legen, salzen pfeffern und mit Olivenöl bepinseln. Ca. 20Min. Backen.
4. Während dem Backen Mandelkerne grob hacken. Birnenspalten aus dem Ofen nehmen. Käse mit Zahnstocher feststecken und mit den Mandeln bestreuen.

Radieschen-Rettich-Salat mit Aceto-Perlen

Zutaten 4 Personen:

400g Radieschen

400g Rettich

1/2 Salatgurke

Salz, 1 Prise Zucker

4 EL weisser Balsamico

4EL Rapsöl

Aceto-Perlen (z.B. Migros)

Kräuter zum Garnieren (z.B.
Schnittlauch/Kresse)



Zubereitung:

1. Radieschen und Rettich waschen, schälen und fein raffeln. Jeweils in eine Schüssel geben und mit etwas Salz vermischt etwa 15Min. Wasser ziehen lassen.
2. Für das Dressing Essig, Öl, Salz und Zucker verrühren, abschmecken.
3. Ein Salatgurkenstück von ca. 3-4cm länge halbieren, entkernen und in feine Würfeli schneiden oder ebenfalls Raffeln.
4. Radieschen und Rettich ausdrücken. Zuerst Radieschen dann Rettich in ein Glas schichten. Dressing darüber geben und mit Gurke, Aceto-Perlen und Schnittlauch dekorieren.



Seeteufel im Speckmantel und Rosmarin

Zutaten 4 Personen:

4 Seeteufel-Tranchen (je ca. 180g)

2TL scharfer Senf

1TL Zitronensaft

1/2 TL Salz, Pfeffer

Fein gehackte Rosmarinnadeln

2 Zweiglein Rosmarin zum mitbraten

1 kleines Rosmarinzweiglein pro Tranche für Deko

8 Tranchen Bratspeck

Bratbutter zum Anbraten

Für Rosmarinbutter:

75g Butter, 1EL Rosmarinnadeln



Zubereitung Fisch und Rosmarinbutter

1. Dunkle Stellen und Häutchen am Fisch wegschneiden. Zutaten bis und mit Rosmarinnadeln mischen. Tranchen ringsum bestreichen. Mit je zwei Tranchen Speck umwickeln und mit Küchenschnur binden.
2. Fische in der heißen Bratbutter beidseitig je 2-3Min. anbraten. Rosmarinzweiglein mitbraten. Zweiglein entfernen Fisch zugedeckt warm halten.
3. Rosmarinbutter: Bratbutter mit Haushaltspapier auf tupfen und in der selben Pfanne die Butter warm werden lassen. Rosmarinnadeln begeben und andämpfen. Fisch begeben, darin zugedeckt 2-3Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen.
4. Seeteufel mit Rosmarinbutter anrichten und mit den kleinen Rosmarinzweiglein garnieren.

Kräuterkartoffeln

Zutaten für 4-6 Personen:

1kg festkochende Kartoffeln

Thymian, Petersilie gehackt. Weitere
Kräuter nach Belieben.

Butter

Zubereitung:

1. Kartoffeln weich kochen
2. Gehackte Kräuter mit etwas Butter
mischen.
3. Gekochte Kartoffeln und Kräuterbutter in
Pfanne kurz dämpfen.

Erdbeer-Mango-Caprese mit Sorbet

Zutaten für 4 Personen:

150g Erdbeeren
400g Mango
100ml Rama Cremefine zum Schlagen
2EL Zitronensaft
1EL Ahornsirup
2EL Pinienkerne, ohne Fett rösten
1TL Puderzucker
3EL gehackte Zitronenmelisse
4 Kugeln Erdbeer-, Mango-Sorbet oder Vanilleglace. Je nach Belieben.

Zubereitung:

1. Erdbeeren putzen und in feine Scheiben schneiden
2. Mango schälen und Fleisch vom Stein schneiden. Ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
3. Fächerartig auf Teller verteilen.
4. Cremefine, Zitronensaft, Ahornsirup, Puderzucker und Zitronenmelisse verrühren und über die Früchte träufeln
5. Geröstete Pinienkerne darüber streuen.
6. Eine Kugel Glacé auf die Früchte setzen.

