



**Bitter-Mint-Drink
Apéropastetli mit Lachs**

Erdbeer Rucolasalat

**Spargelragout mit Poulet
Langkornreis**

Erdbeercrème



Esther und Bea

Bitter-Mint

Für 8 Personen im Longdrinkglas

1 Liter	Grapefruitsaft
6 dl	Bitter Lemon
2 dl	Mineralwasser
1 dl	Lime- oder Zitronensaft
1,5 dl – 2 dl	Pfefferminzsirup
1 Lime	Scheiben für Deko

Alles bis und mit Zitronensaft gut verrühren, in hohe Gläser verteilen, Sirup in den Drink geben. **Nicht umrühren!**

Limesscheiben einschneiden und an die Gläser hängen.



Apéropastetli mit Lachsfüllung 24 Stück

Für 8 Personen

250 gr	Cantadou Meerrettich
1,5 dl	Vollrahm
100 gr	Lachs
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Bund Dill	Deko
Salz, Pfeffer	

Lachs fein schneiden. Rahm steif schlagen. Cantadou mit Rahm mischen, Lachs dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Masse in Pastetli füllen und mit Dill und Lachs garnieren.



Erdbeer-Rucolasalat

Für 8 Personen

750 gr	Erdbeeren
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
200 gr	Rucola
2	Kopfsalate
1 Bund	Basilikum
160 gr	Parmesan in Späne/Scheiben
4 EL	Pinienkerne
10 EL	Balsamico Bianco
6 EL	Olivenöl
1 TL	Sambal Oelek
2 Prisen	Meersalz
	Pfeffer schwarz, grob gemahlen

Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder vierteln, mit dem Zucker und dem Zitronensaft mischen – einige Minuten marinieren lassen.

Rucola und Basilikum grob zerteilen, den Salat waschen und rüsten.

Alle Zutaten auf die Teller verteilen.

Aus den Zutaten für die Sauce eine Vinaigrette anrühren, würzen und über den Salat träufeln. Die Parmesanspäne und die Pinienkerne darüberstreuen und servieren.



Spargelragout mit Poulet und Reis

Für 8 Personen

	Öl zum braten
800 gr	Pouletbrüstli
1 TL	Salz
Wenig	Pfeffer
200 gr	Champignons
600 gr	grüne Spargeln
3 dl	Gemüsebouillon
3,6 dl	Saucenhalbrahm
1 EL	Estragon fein gehackt
	Salz und Pfeffer nach Bedarf

Öl heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 3 min. anbraten, herausnehmen, würzen.

Champignons vierteln. Spargeln rüsten und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Evt. wenig Öl in Pfanne geben und Champignons und Spargeln ca. 5 min. braten.

Bouillon und Saucenhalbrahm dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Offen bei mittlerer Hitze ca. 10 min. köcheln, bis die Spargeln knapp weich sind.

Fleisch und Estragon beigegeben, würzen, nur noch heiss werden lassen.

Reis nach Packungsanleitung zubereiten.



Erdbeercrème

4 Personen

250 – 300 g Erdbeeren, gewaschen
50g Zucker
2 EL Zitronensaft

150 gr Rahmquark
1,5 dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

Einige Erdbeeren, klein gewürfelt

200 gr. Erdbeeren in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben. Pürieren.

Mit Quark und Rahm mischen.

Restliche Erdbeeren fein schneiden und in die Dessertgläser verteilen. Creme darübergeben.

Kurz vor dem Servieren Erdbeeren auf der Mousse verteilen und garnieren.

Wer die Creme gerne etwas fester möchte, stellt sie ca. 3h portionenweise kühl.

