



**Aperolspritz & Hugo
Gefüllte Snack-Peperoni**

Orangen - Avocado - Salat

Sesam - Lachs auf Gemüsenudeln

Caramel - Schokoladen-Küchlein



Gefüllte Snack-Peperoni

Ergibt 20 Stück

- 10 Snack-Peperoni (ca. 200g)
- 125 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 Zitrone
- 5 Dörrtomaten in Öl
- 20 g Haselnuss
- 5 Basilikumblätter

Peperoni halbierten entkernen. Frischkäse verrühren, von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 1 TL Saft dazupressen. Tomaten abtropfen, mit den Nüssen grob hacken, Basilikum fein schneiden, alles daruntermischen. Peperoni damit füllen.



Orangen - Avocado - Salat

Für 4 Schälchen von je ca. 2dl

Zubereitung: ca. 15 Min.

1 Orange
2 EL Olivenöl
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1 Avocado
1 Bund Schnittlauch

20 g Wasabi-Nüsse

Von der Orange Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Orange vierteln, in Scheiben schneiden, mit dem entstandenen Saft in eine Schüssel geben. Öl begeben würzen.

Avocado in Stücke, Schnittlauch fein schneiden. Beides in die Schüssel geben, sorgfältig mischen.

Salat anrichten, Nüsse grob hacken, darüber streuen.



Sesam - Lachs auf Gemüsenudeln

Für 4 Personen

Aktive Zeit: 35 Min.

Gesamtzeit: 35 Min.



180 g	Reisnudeln
Wasser	siedend
1 EL	geröstete Sesam
1 EL	Sesam- oder Olivenöl
600 g	Lachsfilet ohne Haut, in Scheiben
½ TL	Salz
1 EL	Sesamöl
2	Bundzwiebeln mit dem Grün, schräg in feinen Ringen
1	roter Chili, entkernt, fein gehackt
300 g	Bundrübli, schräg in Scheibchen
300 g	Krautstiele, in Streifen
½ dl	milde Sojasauce
2 EL	Weissweinessig
½ TL	Salz
1	Limette, heiss abgespült, trocken tupfen, in Schnitzen

Nudeln:

Reisnudeln in eine Schüssel geben, siedendes Wasser darüber giessen, ca. 10 Min. ziehen lassen, kalt abspülen, abtropfen

Fisch:

Sesam mit dem Öl mischen, Fisch darin wenden. Lachs in einer beschichteten Bratpfanne beidseitig je ca. 2 Min. braten, salzen. Herausnehmen, zugedeckt warm stellen.

Gemüsenudeln:

Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Zwiebeln, Chili, Rübli und Krautstiel ca. 4 Min. rührbraten. Sojasauce begeben, ca. 1 Minute köcheln. Essig mit den Nudeln begeben, salzen, heiss werden lassen. Nudeln auf Tellern anrichten, Lachs und Limetten darauf verteilen.

Caramel-Schokolade-Küchlein

Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1¼ dl, gefettet und bemehlt

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: 18 Min.



100 g dunkle Schokolade (64% Kakao)

100 g Butter

3 frische Eier

120 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

4 TL Crème de caramel au beurre salé oder Dulce de Leche

Kakaopulver zum Bestäuben

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade fein hacken, Butter in Stücke schneiden, mit der Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glattrühren.

Eier, Zucker und Salz mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes verrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Geschmolzene Schokolade unter die Eimasse rühren.

Mehl daruntermischen, in die vorbereiteten Förmchen füllen. Je 1 gehäuften TL Caramel auf die nassen Hände geben, je zu einer Kugel formen, in die Mitte der Küchlein geben, etwas eindrücken, mit wenig Teig bedecken. Förmchen auf ein Blech stellen.

Backen:

Ca. 18 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, ca. 3 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen stürzen, mit Kakaopulver bestäuben und sofort servieren.

Tipp:

Caramelcreme im Kühlschrank aufbewahren, so lässt sie sich besser abstechen und formen.