



**Blutorangen - Ginger - Drink  
Oliven, Käse, Feuerteufel**

\*\*\*\*\*

**Lauwarmer Spargelsalat**

\*\*\*\*\*

**Kalbfleischbällchen Stroganoff  
Reis**

\*\*\*\*\*

**Himbeer-Trifle**

\*\*\*\*\*

## Blutorangen - Ginger - Drink

Zutaten für 4 Gläser

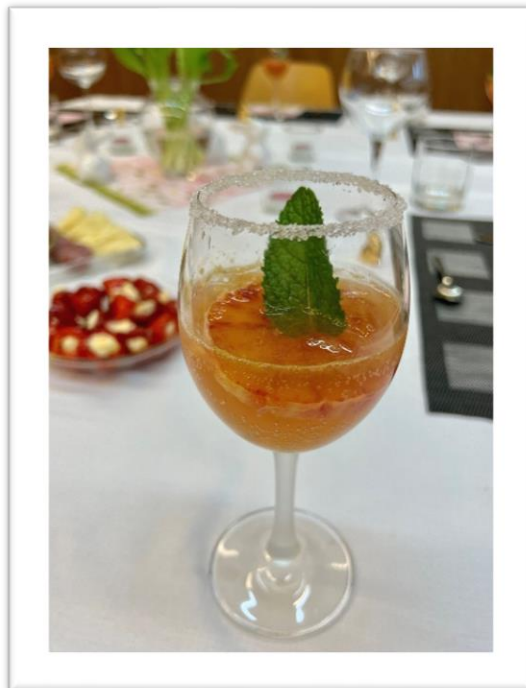
2	Blutorangen	Ginger Ale
2 EL	Zucker	
4 dl	Ginger Ale	
1 Zweig	Pfefferminze	
	Eiswürfel oder Crushed Ice	

### Zubereitung:

½ Orange schälen und in Scheiben schneiden. Restliche Orange auspressen.

Glasränder in den Saft tauchen und in den Zucker drücken.

Saft mit Ginger Ale mischen und mit Pfefferminzblättern in die Gläser verteilen. Mit Orangenscheiben dekorieren.



## Lauwarmer Spargelsalat

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 20 Minuten

200 g	Toastbrot
1 kg	grüne Spargeln
	Olivenöl zum braten
¾ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1	Kopfsalat
4 EL	Kräuteressig
2 EL	Zitronensaft
5 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1 Bund	Petersilie

### Brot

In ca. 1 1/2 cm grosse Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

### Spargeln

Schräg in Stücke schneiden, in einer weiten beschichteten Bratpfanne im heissen Öl ca. 8 Minuten rührbraten, würzen.

Salatblätter in Stücke zupfen, in tiefen Teller verteilen. Essig, Zitronensaft und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen. Petersilien grob schneiden, mit Brot und Spargeln begeben, mischen, auf dem Salat anrichten.



## Kalbsfleischbällchen Stroganoff

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Minuten

Koch-/Backzeit: 20 Minuten

1	Zwiebel
½ Bund	Dill
½ Bund	glatter Petersilie
100 g	gekochter Schinken
1	Ei
2 EL	Senf
500 g	gehacktes Hackfleisch
1 EL	Bratbutter
250 g	Champignons
½ dl	Noilly Prat oder trockener Sherry
1 dl	Weisswein
2 dl	Gemüsebouillon
50 g	Essiggurken
1 Bund	Schnittlauch
2 dl	Crème fraîche
1 EL	edelsüßer Paprika



Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kräuter und den Schinken ebenfalls fein hacken. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Ei, dem Senf und dem Kalbfleisch gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse baumnussgrosse Bällchen formen.

In einer grossen beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Bällchen rundherum etwa 8 Minuten braten.

Inzwischen die Champignons rüsten und halbieren.

Die Kalbfleischbällchen auf einen Teller geben. In der gleichen Pfanne die Champignons anbraten. Dann zu den Fleischbällchen geben. Den Bratensatz mit Noilly Prat oder Sherry sowie Weisswein und Bouillon ablöschen und auf 1 dl einkochen lassen.

Inzwischen die Gurken in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen. Crème fraîche und Paprika verrühren.

Die Paprika-Crème fraîche zur Sauce geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackbällchen und die Champignons beifügen und alles nochmals 1 – 2 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Essiggurken und dem Schnittlauch bestreuen.

Dazu passt Reis.

## Himbeer-Trifle

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kühl stellen: ca. 30 Minuten

360 g Naturjoghurt  
1 Päckli Vanillezucker  
1 TL Zitronensaft

2 dl Vollrahm  
1 Päckli Rahmhalter

500 g Himbeeren  
4 EL Ahornsirup



Naturjoghurt mit Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.

Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Die Hälfte der Beeren in Gläser verteilen und die Joghurtmasse darauf verteilen.

Ahornsirup darübergiessen und die restlichen Himbeeren darauf verteilen. Das Himbeer-Trifle ca. 30 Minuten kühl stellen.